

Weißkrautsuppe (asiatisch)

Zutaten für 3-4 Personen

600 g Weißkohl
400 g Karotten
30 g Ingwer
2 Knoblauchzehen (oder mehr)
Salz
1 EL Sonnenblumenöl
1 l Gemüsebrühe
200 g Schafskäse
250 ml Kokosmilch
Rote Currypaste nach Geschmack
2-3 EL Limettensaft (oder Zitronensaft)

Lässt sich sehr gut vorbereiten und durchaus an mehreren Tagen aufessen

1. Weißkohl putzen, Strunk entfernen, in Streifen schneiden
2. Karotten schälen, in ca 1 cm dicke Scheiben schräg schneiden
3. Ingwer + Knoblauch schälen,
4. Öl in einem großen Topf erhitzen, Knoblauch mit Ingwer anschwitzen, Kohl / Karotten zugeben, ca 5min dünsten
5. Brühe zugeben, aufkochen lassen, ca 15 min köcheln lassen
6. Schafskäse in Stücke schneiden/brechen, zusammen mit Kokosmilch + Currypaste zur Suppe geben, weitere 5 min köcheln lassen; mit Salz und Saft würzen

Verfeinern mit Koriandergrün, Petersilie, Lauchstreifen, Streifen von Hähnchenbrust

