

Nur bei LandesWelle: Bei Bender brutzelt's

ALBOTH'S Zucchinisuppe mit Minze

Schritt 1:

600	g	Zucchini	putzen und in Scheiben schneiden.
150	g	Kartoffeln	schälen und in Stücke schneiden.
2	st	Schalotten	und
1	st	Knoblauchzehe	schälen und klein schneiden.

Schritt 2:

		Etwas Öl	erhitzen und die Schalotten, den Knoblauch und die Zucchini darin anschwitzen, Kartoffeln und dazugeben.
1	tl	Curry	
100	ml	Weißwein	Mit ablöschen, dazugeben und köcheln lassen, bis die Kartoffeln weich sind.
400	ml	Brühe	
400	ml	Kokosmilch	und dazugeben, anschließend mixen und passieren.
100	ml	Sahne	
		Salz / Pfeffer Limonensaft.	Abschmecken mit und

Schritt 3:

		Pfefferminzblättern	Vor dem Servieren mit garnieren.
--	--	---------------------	----------------------------------



Nur bei LandesWelle: Bei Bender brutzelt's

Der Profitipp von Claus Alboth:

Je gelber der Curry ist, umso milder ist er.

Wichtig ist, dass man den Curry etwas anschwitzt, damit sich die Farbe lösen kann.

Anstatt Limonen können auch Zitronen bzw. Zitronensaft verwendet werden.

Die Pfefferminzblätter erst zum Schluss dazugeben, da sie sonst grau werden.

„Bei Bender brutzelt's“ wird präsentiert von:
ALBOTH'S Restaurant im Kaisersaal, Erfurt – www.alboths.de



LandesWelle
THÜRINGEN