

# appetito

## April'18 Erbsensüppchen mit grünem Curry

Rezept für 4-8 Personen, je nach Serviergelegenheit

► Suppe kann am Vortag fixfertig zubereitet werden

### Suppe

1 EL Butter	in einer Pfanne erwärmen
2 Schalotten, in groben Stücken	
500g TK-Erbesen	
1-2 EL grüne Currypaste	
1 grosser Stängel Zitronengras	
2 Kaffir-Limettenblätter	zugeben, kurz andünsten
7dl Gemüsebouillon	
3dl Kokosmilch	zufügen, Suppe bei mittlerer Hitze ca. 15- 20 Min. köcheln lassen, danach Zitronengras und Limetten- Blätter entfernen, Suppe sehr fein pürieren und durch ein Sieb streichen, zurück in die Pfanne geben
Salz, Pfeffer, Currypaste	nach Belieben würzen, nochmals aufkochen

### Anrichten

Suppe in vorgewärmte Schalen oder Tassen geben

### Tipp

Als kleine Mahlzeit mit gebratenem Fladenbrot und Pouletspiesschen ergänzen.

