

Erdnuss-Kokos-Suppe

für das Essen nach dem WGT-Gottesdienst

Das Grundrezept war eines mit Einlage. Doch wir brauchten ja eine Suppe, die wir aus Tassen trinken konnten. So ließ ich die Einlage weg.

Zutaten (4 Personen):

1 EL Sesamöl

1 EL rote Chilipaste (ich fand im Supermarkt „Sambal Olek“, bestimmt kann man auch die leckeren scharfen Gewürzpasten aus dem Weltladen nehmen)

2 EL Erdnusscrème (Erdnussbutter)

400 ml Kokosmilch

600 ml Hühnerbrühe (Brühpulver)

Zubereitung:

In einem Topf 1 EL Öl erhitzen, darin Chilipaste und Erdnusscrème anrösten. Kokosmilch und Brühe angießen, aufkochen, 15 Minuten köcheln lassen.

Ich habe nachgewürzt mit (Zitronen-)Salz und (Zitronen-)Pfeffer.

Die Hühnerbrühe muss kräftig sein.

Und das war es schon!