



CHEFKOCH.DE

Chinesische Limettensuppe mit frischem Tofu

Knoblauchzehen klein hacken, pfeffern und in heißem Olivenöl leicht anbraten. Den gewürfelten Tofu (frisch und weich) hinzufügen und unter vorsichtigem Rühren ebenfalls etwas anbräunen. Den Bambus in feine, streichholzlange Streifen schneiden und hineingeben. Das Würzmittel (chinesisch oder italienisch) hinzufügen, alles mit dem Saft einer Limette übergießen und die Kokosmilch (Coconut-Extrakt) dazugeben. Vorsichtig verrühren, mit einer Prise Chili würzen und schließlich die Gemüsebrühe aufgießen.

Bei den Cocktailtomaten den kleinen Strunk entfernen und die Tomaten dann ganz in die heiße Mischung geben. Vom Kerbel die geputzten Wurzeln mitziehen lassen. Die Flüssigkeit etwas einreduzieren und die Tomatenhaut herausfischen. Zum Schluss die geviertelten Strohpilze und die separat nach Herstellerangaben zubereiteten Wantans dazugeben. Noch mal abschmecken, in Schalen anrichten und mit Kerbel bestreut servieren.

Alternativ können die Gemüsezutaten je nach Vorlieben ausgetauscht oder auch weggelassen werden. Entscheidend für den aparten Geschmack sind die Limette, die Tomaten und die Kokoscreme.

Zutaten für 2 Portionen:

- 4 ml Gemüsebrühe
- 1 Limette(n)
- 400 g Tofu
- 3 Knoblauch (Zehen)
- 1 Prise Chili, als Pulver
- 1 Prise Pfeffer, frisch gemahlen
- 1 Bund Kerbel
- 2 EL Öl (Oliven)
- 165 ml Kokosmilch
- 8 Cherrytomate(n)
- 1 Pkt. Wantan
- 1 Dose/n Strohpilze
- 150 g Bambussprosse(n)
- Gewürzmischung

Verfasser: Schindler

Zubereitungszeit: 15 Minuten
Schwierigkeitsgrad: simpel
kJ/kcal p. P.: keine Angabe /