



Zutaten:

3 Karotte(n)
 1 Schalotte(n)
 2 cm Ingwer
 1 Knoblauchzehe(n)
 500 ml Kokosmilch
 500 ml Hühnerbouillon
 1 Chilischote, rot
 2 EL Sonnenblumenöl
 1/2 Bd Thailändischer Basilikum
 Meersalz
 Pfeffer, schwarz



KitchenAid Zerhacker in creme



Kuhn Rikon Schnellkochtopf Seitengriffmodell Duromatic Inox



Kuhn Rikon Schnellkochtopf Stielmodell Duromatic Ergo, 3,5 L



ESGE-Zauberstab Stabmixer M 160 Gourmet



AdHoc Chilischneider Pepe

1

Die Schalotte schälen und hacken. Karotten schälen und in Würfel schneiden. Den Knoblauch schälen und mit Hilfe einer Knoblauchpresse zerkleinern. Die Zutaten in den Schnellkochtopf geben und in Sonnenblumenöl dünsten bis die Schalotte glasig ist.

2

Den Ingwer zum gedünsteten Gemüse reiben. Alles mit Kokosmilch und Hühnerbouillon ablöschen.

3

Den Deckel des Schnellkochtopfes schließen und das Gericht auf Kochstufe 2 für 15 Minuten druckgaren.

4

Anschließend den Topfrand unter fließendem kaltem Wasser abkühlen bis der Topf drucklos ist und der Druckanzeiger unten bleibt. Anschließend alles mit einem Stabmixer zu einer sämigen Suppe pürieren.

5

Wer es gerne scharf mag, kann die Chilischote gleich mit mixen. Alternativ die Chilischote mittels einer Chilimühle über die auf Schüsseln servierte Suppe streuen. Den thailändischen Basilikum klein schneiden und ebenfalls in die Suppe geben.

Um das Ganze noch spannender zu gestalten und dem Gericht das gewisse Etwas zu verleihen, servieren Sie die Suppe mit gebratenen Riesencrevetten am Spieß und geben Sie ein paar Spritzer Limettensaft hinzu.