

Gewusst wie! Rachs 5€-Küche

Asiatische Spargelsuppe

Zubereitungsdauer: 40 Min.

Preis pro Person: 2,72 €

Zutaten für 4 Personen

- 1 l Gemüsebrühe
- 1 Stück Ingwer von etwa 30 g
- 2 Stangen Zitronengras
- ½ rote Chilischote
- 1 Knoblauchzehe
- 800 g weißer Spargel
- 1 rote Zwiebel
- 4 Bio-Eier
- 100 g Zuckerschoten
- 4 Strauchtomaten
- 200 ml Kokosmilch
- 1 Limette
- 4 EL Sojasauce
- ½ Bund Koriander
- Salz, Pfeffer, Zucker

Zubereitung

1. Spargel waschen, schälen und die unteren Enden 1 – 2 cm breit entfernen.
2. Brühe in einem Topf zum Kochen bringen. Ingwer in feine Scheiben schneiden, Zitronengras der Länge nach halbieren und gründlich waschen. Knoblauchzehe leicht andrücken. Ingwer, Zitronengras, Knoblauch und Spargelschalen in die kochend heiße Brühe geben, den Topf mit einem Deckel schließen und auf niedrigster Temperatur 15 Min. knapp unter dem Siedepunkt ziehen lassen.
3. Währenddessen den geschälten Spargel in mundgerechte Stücke schneiden. Rote Zwiebel schälen und in etwa 3 mm breite Streifen schneiden.
4. Eier in kochendem Wasser 10 Minuten kochen, kalt abschrecken, pellen und halbieren. Zuckerschoten putzen, waschen und der Länge nach schräg halbieren. Strauchtomaten halbieren, Strunk entfernen und in 1 cm breite Spalten schneiden.
5. Die Brühe mit einem Pürierstab einmal kurz mixen, dann durch ein feines Sieb passieren, dabei die Rückstände im Sieb gut ausdrücken.
6. Kokosmilch angießen und erneut zum Kochen bringen. Suppe mit Limettensaft und Sojasauce würzen. Spargelstücke und Zwiebelstreifen zufügen und 5 Minuten leise köcheln lassen. Zuckerschoten zufügen und 1 weitere Minute köcheln lassen. Sobald die Spargelstücke und die Zuckerschoten die gewünschte Konsistenz (leicht bissfest) haben, die Tomaten zufügen und in der Suppe erhitzen. Suppe evtl. nochmals mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken.
7. Zum Servieren die Suppe in tiefe Teller oder Schalen füllen, jeweils 2 halbe Eier in die Mitte setzen und mit Korianderblättchen bestreuen.