

## Asiatische Suppe mit frischen Erbsen

Von Benjamin Hyttrek, Stebach

### **Zutaten**

500 g frische Erbsen (oder Tiefkühl-Erbsen)  
1,5 l Kokosmilch  
Koriandersamen gemahlen  
7 Kafir-Blätter (Asialaden, alternativ: weglassen oder durch Limetten-Anrieb ersetze  
4 Stangen Zitronengras (Supermarkt)  
2 Zwiebeln  
gelbe Thaicurrypaste (Supermarkt)  
Limettensaft von 4 Limetten  
Sesamöl  
Salz

### **Zubereitung**

Zitronengras plattieren und halbieren. Zwiebel schälen und grob kleinschneiden. Dann zusammen in einem Topf in etwas Sesamöl anschwitzen.

Kafir-Blätter mit Koriandersamen, Thaicurrypaste und Salz dazugeben. Kurz mit anschwitzen und mit Kokosmilch ablöschen. Limettensaft dazugießen und köcheln lassen.

Wenn der Fond gut durchgezogen ist, das Zitronengras herausfischen und die Suppe pürieren. Dann durch ein Sieb wieder in den Topf geben.

Die Erbsen in einen Dampfgarer geben oder anderweitig kurz erhitzen. Dann in den Fond geben und alles fein pürieren. Wer mag, kann es nochmal sieben oder die Suppe so servieren.