

Frische schmecken bei Globus



Vorspeise
Spinat-Kokos-Suppe



Zutaten:

für 4 Portionen:

1 Zwiebel

30 g Ingwer

1 EL Öl

300 g Baby-Blattspinat

400 ml Kokosmilch

Salz

Pfeffer

Zitronensaft

0,5 TL Chiliflocken

30 g Erdnüsse, gesalzen, geröstet

0,5 Bund Koriandergrün



Zubereitung:

Zwiebel und Ingwer schälen sowie fein würfeln. Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebel- und Ingwerwürfel darin glasig dünsten. Spinat waschen und trocken schütteln. Den Spinat in den Topf geben und bei schwacher Hitze zusammenfallen lassen. Kokosmilch und 300 ml Wasser hinzufügen und 3 Minuten kochen lassen. Mit dem Schneidstab sehr fein pürieren. Suppe nochmals aufkochen, mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft würzen. Chiliflocken auf die Suppe streuen. Erdnüsse grob hacken. Korianderblättchen von den Stielen zupfen und hacken. Beides mit der Suppe servieren.