

Randensuppe mit Ingwer und Spiessli



Zutaten: für 4 Personen

500g Randen, gekocht und geschält
3 Kartoffeln
3 mittlere Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
1 Scheibe Ingwer (ca. 15g)
1 l Gemüsebouillon
 $\frac{1}{2}$ Vanillestange
2,5 dl Kokosnussmilch
Öl, Salz, Pfeffer aus der Mühle

Spiessli:

z.B. Crevetten, Hackfleischbällchen

Zubereitung:

- Kartoffeln vierteln und in 1cm grosse Würfel schneiden.
- Randen schälen und in Stücke schneiden.
- Zwiebeln und Knoblauch hacken und in Öl dünsten.
- Kartoffeln und Ingwer dazugeben und kurz mitdünsten.
- Mit Bouillon ablöschen und die Randen zugeben. Zugedeckt ca. 15 Minuten köcheln lassen.
- Die Kokosnussmilch dazugeben und alles mit dem Stabmixer fein pürieren.
- mit Salz und Pfeffer abschmecken.