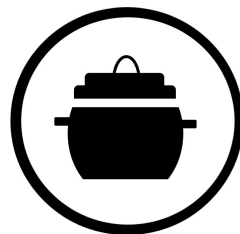


# Spargel-Thai-Suppe



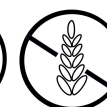
4 Portionen



Vorbereitung  
30 Minuten



Vegi



Gluten  
frei



Frühlings  
Rezept



Vegan

8 Weisse Spargel

Die Spargeln waschen und vom hinteren Teil so viel wie nötig abschneiden. In mundgerechte Stücke schneiden.

2 Zitronengrasstängel

1.5L Bouillon

2TL Thai-Currypaste

4 Limetten-Kaffirblättern

8 Mini Maiskolben

Das Zitronengras waschen und mit einem Messerrücken zerquetschen. Zitronengras und Spargel in der Bouillon zusammen mit der Thai-Currypaste, den Limetten-Kaffirblättern sowie den Maiskölbchen weich kochen.

Zitronengras und Limetten-Kaffirblätter entfernen und heiss servieren.

