



Asiatische - Vichyssoise

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " });
```

Asiatische - Vichyssoise

Zutaten

- 200 g weißere Lauch in dünnen Ringen
- 1 Zwiebel in dünnen Ringen
- 10 g geriebener Ingwer
- 600 g Kartoffeln in kleinen Würfeln
- 1 EL Butter
- 750 ml Gemüsebrühe
- 100 ml Kokosmilch
- ½ Bund Schnittlauch
- Salz , weißer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Den Lauch mit den Zwiebeln und dem Ingwer in der Butter farblos anschwitzen und mit der Gemüsebrühe aufgieße.

Schritt2

Die Kartoffeln dazu geben, ca. 20 min. weich kochen.

Schritt3

Mit dem Stabmixer pürieren und durch ein Küchensieb streichen.

Schritt4

Zurück aufs Feuer, die Kokosmilch dazu geben, „aufstoßen“ lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, kalt stellen.

Schritt5

Anrichtevorschlag:

Schritt6

Gut durchgekühlt, in gekühlten Suppentassen oder tiefen Tellern, mit Schnittlauchhalmen garniert zu Tisch geben.

Schritt7

Rezeptart: Kalte Suppen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/asiatische-vichyssoise/>