

# Lauch-Champignon-Kokosuppe mit Pilz-Crostini

## Für 4 Personen:

4 Schalotten	1 Knoblauchzehe	150 g Lauch
400 g Champignons	1 großer säuerlicher Apfel	6 EL Olivenöl
3 Prisen Rohrzucker	2 TL gelbe Thai-Curry-Paste	2 EL Kokosraspel
400 ml Kokosmilch (Dose)	500 ml Gemüsebrühe (Instant)	2 EL Wermut
Bio-Limettenschale, gerieben	Limettensaft	Salz
Pfeffer	8 Scheiben Ciabatta	1 TL Currypulver
2 Prisen Zimtpulver	2 EL geröstete Erdnüsse	2 EL gehackte Blattpetersilie
Koriander, gemörsert		

Schalotten und Knoblauch schälen und fein hacken. Lauch putzen, waschen und in feine Ringe schneiden, ca. 1 EL Lauchgrün für die Dekoration beiseite stellen.

Champignons putzen, mit Küchenpapier abreiben und in feine Scheiben schneiden. Apfel vierteln, entkernen, schälen und in kleine Würfel schneiden.

In einem Topf 2 EL Öl erhitzen. Hälfte Schalotten, Knoblauch, Lauch, 100 g Champignons, Apfel, 2-3 Prisen Zucker, Curry-Paste und Kokosraspel darin andünsten.

Mit Kokosmilch ablöschen, aufkochen lassen. 400 ml Gemüsebrühe dazugeben und zugedeckt ca. 10 Minuten garen.

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen (Ober- und Unterhitze: 200 Grad/Gasherd: Stufe 3). Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Suppenansatz in einen Mixer/Blender geben und fein pürieren.

Suppe zurück in den Topf schütten, eventuell noch etwas Brühe dazugeben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Mit Wermut, etwas Limettenschale und -saft abschmecken. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Inzwischen die Crostini zubereiten. Die Brotscheiben mit etwas Olivenöl bestreichen und auf das Backblech legen.

Crostini im heißen Backofen 8-10 Minuten knusprig rösten.

Restliche Champignons ohne zusätzliches Fett in einer beschichteten Pfanne braten, bis die Flüssigkeit aus den Pilzen fast vollständig verdampft ist und sie gebräunt sind.

Champignons auf einen Teller geben.

Rest Öl in die Pfanne geben und erhitzen. Die übrigen Schalotten darin anbraten.

Currypulver und Zimt überstreuen und unterrühren. Pilze, Erdnüsse und Petersilie untermengen. Mit etwas Limettenschale und -saft, Salz, Pfeffer und gemahlenem Koriander würzen.

Pilzmasse auf den Brotscheiben verteilen.

Suppe in vorgewärmte Schalen verteilen. Mit Lauchgrün und etwas Limettenschale bestreuen. Die Crostini dazu reichen.

Christina Richon am 22. Januar 2018