

# Pikante Erbsli-Kokos-Suppe

Für 4 Personen

## Zutaten

- 250 g Blätterteig (nicht ausgewallt)
- 1 Ei
- 2 Schalotten (ca. 100 g)
- 1 EL Butter
- 600 g tiefgekühlte Erbsli
- 1–2 EL grüne Currypaste (zB «Thai Kitchen» vom Coop)
- 8 dl Gemüsebouillon
- 2 dl Kokosmilch
- Salz, Pfeffer

## Zubereitung

1. Teig auf der Längsseite in 16 ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit Ei bestreichen. Dann ca. 20 Minuten backen in der unteren Hälfte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens.
2. Schalotten fein hacken, in der warmen Butter andämpfen. Erbsli und Currypaste kurz mitdämpfen.
3. Bouillon und Kokosmilch dazugiessen, aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 15 Minuten köcheln. Die Hälfte der Erbsli herausnehmen. Suppe pürieren und würzen, Erbsli wieder begeben.
4. Suppe mit den Blätterteigstreifen als Beilage servieren

## Tipps & Tricks