

Vorspeise: Nicky Sitaram Sabnis Menü

Kräutersuppe mit Rosa Pfeffer

Zutaten für 2 Personen

2 Kartoffeln, geschält, gewürfelt

400 ml kochendes Wasser

2 EL Kräuter nach Belieben, gehackt

200 ml Wasser

1 TL Bayurveda Masala

200 ml Sojacreme

Salz

2 TL rosa Pfeffer

Zubereitung:

Die Kartoffeln im heißen Wasser gar kochen. Dann mitsamt dem Kochwasser gründlich pürieren.

Die Kräuter mit den 200 ml Wasser pürieren. Mit Bayurveda Masala und Sojacreme unter die Suppe rühren, aufkochen und abschmecken. Mit rosa Pfeffer garnieren,