

KokosGarnelensuppe



Zutaten:

500 ml Gemüsesuppe
200 ml Kokosmilch
4 Stk. Frühlingszwiebel
2 Stangen Zitronengras
1 rote Chilischote
25 g Ingwer (frisch)
150 g braune Champignons
150 g Erbsen
100 g Garnelen
3 El Fischsauce
6 Stiele Koriandergrün

Zubereitung

500 ml Gemüsesuppe mit 200 ml Kokosmilch aufkochen. Inzwischen 2 Stangen Zitronengras putzen und mit einem Messerrücken faserig klopfen. 1 Chilischote einritzen. 25 g frischen Ingwer schälen und in Scheiben schneiden.

Frühlingszwiebel in Ringe schneiden. Zitronengras, Chili und Ingwer in die Suppe geben und bei mittlerer Hitze 4 Min. mitkochen. 150 g braune Champignons putzen und vierteln. Pilze, 150 g Erbsen und 100g geschälte Garnelen in die Suppe geben und 5 Min. mitkochen. Mit 2-3 El Fischsauce würzen, evtl. salzen.

Mit Blättern von Koriandergrün (oder Petersilie) bestreut servieren.

