

Thailändische Suppe bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1-2 Zwiebeln, 1 rote Paprika, 2 kleine Zucchini, 1 kleiner Broccoli, 1-2 Stangen Zitronengras, 1 Teelöffel grünes Thai-Curry, 1 l Kokosmilch, 100 gr Zuckerschoten, 100 gr Pilze (z.B. Champignons), 50 gr Cashewnüsse, 100 gr frische Sprossen, gekörnte Brühe, 2-3 Karotten, 1 Esslöffel Öl.
Nach Belieben: 200-300 gr Hähnchenbrust oder 200 gr Scampi/Gambas.

Die Vorbereitungen:

Zwiebeln häuten und nicht zu fein schneiden, das übrige Gemüse putzen und mundgerecht zuschneiden.

Die Zubereitung:

Zwiebelstreifen und Karottenstücke im Öl kurz anschwitzen, Thai-Curry und Paprika zugeben. Mit Kokosmilch auffüllen, längs halbiertes (oder auch gevierteltes) Zitronengras zugeben und nach und nach die übrigen Zutaten hinzufügen, hierbei auf die Garzeit achten (Pilze brauchen etwas, Sprossen erst ganz zum Schluss), die ganze Zeit auf kleiner Flamme köcheln lassen. Mit der gekörnten Brühe abschmecken und nach Geschmack mit Thai-Curry nachschärfen.

Guten Appetit!

P.S.: Die Suppe wird eher ein Eintopf, wenn es mehr Leute werden, kann man das auch hervorragend mit Basmatireis servieren.