

Thai Kokos Suppe mit Garnelen

Gesamtzeit: 30 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Portionen

Thai Kokos Suppe mit Garnelen

1 Dose Lien Ying Kokosmilch mit grüner Curry-Paste

400 g rohe Garnelen

150 g Champignons

2 Frühlingszwiebeln

200 g Lien Ying Reis Vermicelli

750 ml Jürgen Langbein Geflügel-Fond

1 Esslöffel Lien Ying Fisch Sauce

1 Limette

1 Stück(e) frischer Ingwer

Frischer Koriander

Thai Kokos Suppe mit Garnelen

1.

Vermicelli separat nach Packungsangabe zubereiten.

Champignons in Scheiben und Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden.

Kokosmilch mit Curry-Paste im Topf kurz aufkochen und 2 min. köcheln lassen. Fond zugeben. Ingwer mitziehen lassen.

Champignons hineingeben und 5 min. köcheln. Garnelen zugeben und nur 2–3 min. garen, bis sie gerade rosa sind.

Frühlingszwiebeln erst ganz am Ende hineingeben. Ingwer wieder herausnehmen und mit Fischsauce und Limettensaft abschmecken.

Vermicelli in Schalen verteilen und Suppe darübergeben.