



vegane Tom Yam Suppe

vegane Tom Yam Suppe

Gesamtzeit: 40 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 3 Personen

1 l Jürgen Langbein Gemüse-Fond

2 Teelöffel Lien Ying Zitronengras Paste

2 Stück(e) Lien Ying Kaffir-Limettenblätter getrocknet

4 Scheibe(n) Galgant (oder frischer Ingwer)

2 Stück(e) Lien Ying Thai-Chillies in Lake feurig-scharf

1 mittlere Zwiebel, dünn geschnitten

1 Tomate, in Wedges geschnitten

200 g Pilze (z.B. Shiitake, Austernpilze oder Champignons), in Scheiben geschnitten

200 g Tofu, gewürfelt (optional)

150 g Babymais, in kleine Stücke geschnitten

2 Esslöffel Lien Ying BIO No Fish Sauce

2 Esslöffel Limettensaft

1 Esslöffel brauner Zucker

1 Esslöffel Lien Ying Bio Rote Curry Paste scharf

200 ml Lien Ying Creola de Coco Premium Kokosmilch

Frischer Koriander, gehackt

Chiliflocken (optional)

vegane Tom Yam Suppe

1.

In einem großen Topf den Gemüse Fond zusammen mit der Zitronengras-Paste, den getrockneten Kaffir-Limettenblättern, dem Galgant (oder Ingwer) und den Chilis (einmal halbiert) zum Kochen bringen. Sobald es kocht, die Hitze reduzieren und 10-15 min. köcheln lassen. Dann die Kaffir-Limettenblätter aus der Suppe entfernen.

Zwiebel, Tomate, Pilze, Babymais und ggf. gewürfelten Tofu in den Topf geben und weitere 5-7 min. köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist.

No Fish Sauce, Limettensaft, Zucker und Curry Paste einrühren. Abschmecken und nach Belieben nachwürzen. Die Kokosmilch in die Suppe gießen und gut umrühren. Weitere 5 min. köcheln lassen.

Die Suppe in Schalen anrichten und mit frischem Koriander garnieren. Optional können noch Chiliflocken für zusätzliche Schärfe hinzugefügt werden.