

THAI-SUPPE

Zutaten (4 Personen)

- 800 ml Kokosmilch
- 2 TL rote Currypaste
- 3-4 EL Fischsoße
- 200 g Austernpilze
- 1 gelbe Paprikaschote
- 150 g Zuckerschoten
- 1 Glas Bambussprossen (180 g)
- 1 Glas Wok-Gemüse (180 g)
- 1 Limette
- 1 Zitrone
- Chiliflocken
- etwas Thai-Basilikum
- Salz



Zubereitung

Kokosmilch und Currypaste in einen Topf geben. Aufkochen und mit 4 EL Fischsoße würzen und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Mit Chiliflocken würzen (je nach Bedarf – kann später noch nachgewürzt werden).

Austernpilze putzen und in Streifen schneiden. Paprika putzen, waschen und in kleine Streifen schneiden. Zuckerschoten von den festen Enden befreien und in schräge Streifen schneiden. Bambus und Wok-Gemüse abtropfen lassen. Alle Zutaten zur Kokosmilch geben und ca. 10 Minuten kochen lassen.

Suppe mit Zitrone, Limette, Fischsoße und Chiliflocken abschmecken.

Suppe mit Basilikum garnieren und mit Chiliflocken bestreuen.