



Champignonsuppe mit Chilischoten

Tom jam hed sot

Herkunft: Thailand

Kategorie: Vorspeisen, Suppen

Zutaten für 4 Portionen

500 g Champignons

500 ml Kokosmilch

1 Prise Salz

1 Stange(n) Zitronengras

5 Blätter Kaffirlimette

2 Limette(n) ausgepresst

3 EL Fischsauce

3 Chilischote(n) rot

1 Zweig(e) Koriander

Vorbereitung

Die Champignons putzen, waschen und große Pilzköpfe halbieren. Frisches Zitronengras klein schneiden. Die Limetten auspressen. Den Koriander waschen, abtupfen, die Blätter abzupfen.

Zubereitung

Die Kokosmilch erhitzen, leicht salzen. Champignons, Zitronengras, Limettenblätter, Limettensaft und Fischsauce in die Kokosmilch geben und etwa 4 Minuten kochen, bis die Champignons gar, aber nicht zu weich sind. Die Chilischoten in dünne Ringe schneiden, entkernen, in die Suppe geben und erhitzen. Vor dem Servieren das Koriandergrün über die Suppe geben.