

Kokossuppe mit Huhn und Thaibasilikum



(c) Margit Gietler/ mng-design

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 0,5 l Kokosmilch
- 0,5 l Hühnersuppe
- 2 Hühnerbrüste
- 1 Chilischote
- 2 Kaffir-Limetten-Blätter
- 1 Zitronengras
- 4 Frühlingszwiebel
- 100 g Sojasprossen
- 100 g Gemüse nach Belieben:
Karotten, Erbsenschoten, etc.
- Saft von einer halben Limette
- Salz, Pfeffer, Thaibasilikum

ZUBEREITUNG DER KOKOSSUPPE

Suppe mit der Kokosmilch aufkochen. Zitronengras halbieren und mit dem Fleischklopfer klopfen, damit der Geschmack besser abgegeben wird, mit den Limettenblättern und dem geschnittenen Chili (ohne Kerne) begeben. Hühnerbrust, geschnittene Frühlingszwiebel und geschnittenes Gemüse abgestuft begeben. Zum Schluss mit Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Das Zitronengras und die Limettenblätter herausgeben und mit reichlich gezupften Thaibasilikum anrichten.

Mit zwei Esslöffeln Fischsauce (im Asiageschäft erhältlich) bringen Sie einen besonderen Geschmack in die Suppe.

Wir wünschen
guten Appetit!

