

Zutaten

- 1,5l Brühe
- 10 Stangen Zitronengras
- 2 Knoblauchzehen, in feinen Streifen
- ½ Ingwer, in feinen Streifen
- 3 Schalotten, in Ringe geschnitten
- 1 EL Tom Yum Paste
- 4 EL Fischsauce
- 4 EL Limonensaft
- 6 EL Kokosmilch
- 2 EL brauner Zucker
- 8 Champignonköpfe
- 4 Garnelen
- 2 EL Koriander, gehackt

Suppen

Scharfes Zitronengrassüppchen mit Ingwer, Knoblauch und Zitronengras

Entdecken Sie unser scharfes Zitronengrassüppchen mit Ingwer und Knoblauch. Jetzt nachkochen und die asiatische Küche genießen! | Kochateliers

So wird’s gemacht:

1. Zitronengras in kleine Stücke schneiden und zusammen mit dem Ingwer, den Schalotten, dem Knoblauch und der Tom Yum Paste in Pflanzenöl anschwitzen. Mit der Brühe auffüllen und 20 Minuten leicht köcheln lassen.
2. Dann passieren und die Suppe mit den folgenden Zutaten abschmecken: Fischsauce, Limonensaft, Kokosmilch und brauner Zucker.
3. Die kleingeschnittenen Champignons mit den Garnelen in der Suppe gar ziehen lassen. Zum Schluss den gehackten Koriander hinzugeben.