Tom Kha Gai

Stufe 1

Zubereitungszeit: 30 Min.

Zutaten:

1 Möhre(n)
2 Frühlingszwiebel(n)
200 g Hähnchenbrustfilet(s)
500 ml Hühnerbouillon
100 ml Kokosmilch
125 g Blattspinat
3 Limettenblätter
5 Champignons
1 Msp Chili (gemahlen)
3 EL Limettensaft
etwas Salz

KAI Kochmesser Shun Classic

WMF Pendelschäler Profi Plus

GEFU Scheibenschneider RAPIDO

GEFU Spiralschneider Spirelli

Herbaria Red Hot Chili Curry

AdHoc Chilischneider Pepe

1

Möhre und Frühlingszwiebeln waschen, die Möhren schälen, Wurzeln und Welkes von den Zwiebeln abtrennen.

2

Frühlingszwiebeln und Möhre in etwa 5 cm lange Streifen schneiden. Das Hähnchenbrustfilet in längliche Stücke teilen.

3

Hühnerbouillon und Kokosmilch mit Limettenblättern und Salz im Porzellantopf zum Kochen bringen.

4

Möhren, Zwiebeln und Hähnchen in die kochende Kokos-Brühe geben und etwa 5 Minuten zugedeckt garen.

5

Inzwischen den Blattspinat waschen, Blätter grob zerkleinern, Stiele entfernen.

6

Champignons putzen und vierteln. Beides in die siedende Suppe geben, kurz aufkochen.

7

Mit Chilipulver, Salz und Limettensaft abschmecken und direkt servieren.

Wer mag, toppt die Suppe mit frischem Koriander. Und anstatt des Chilipulvers, kann auch einfach eine frische Chilischote fein gehackt und über die Suppe gestreut werden, das sorgt für besonders feurige Schärfe. Alternativ kann die Suppe übrigens auch als Vorspeise gereicht werden, dann reicht die Menge für 4 Personen.