

Thaisuppe

500 ml Kokosmilch

2 cm Galgantwurzel (feingeschnitten)

- beides zusammen aufkochen

1 Lemongras in ca. drei cm lange Stücke schneiden, etwas aufklopfen

4 Limettenblätter ein wenig zerreißen

- alles zusammen in die Kokosmilch geben und aufkochen

Nach Belieben:

*Hähnchenbrustfilet

*Süßkartoffeln

*Karotten

klein geschnitten hinzufügen (hatte ich alles dabei)

Dann ca. 1 l Hühnerbrühe hinzufügen und noch 15-20 min köcheln lassen

Zum Schluss:

- 2 EL Fischsauce
- frische Korianderblätter
- Pfeffer
- Chili

hinzufügen

(für 4 Personen)