Tom-Yum-Suppe

Das Ergebnis sieht so aus: Tom-Yum-Suppe

Zutaten

- 1 Dose Kokosmilch (z.B. Royal Thai, 400 ml)
- 1-2 El Tom-Yum-Paste (süß-scharf, Asia-Laden, z.B. die von Lobo)
- Gemüse (Frühlingszwiebeln, Möhren, Zuckerschoten, grüne Bohnen)
- 3-4 Kaffir Lime Blätter (gibt's gefroren im Asia-Laden)
- 1 Zitrone
- 1-2 Stängel Zitronengras (gibt's im Asia-Laden
- Schnell-kochende Nudeln für die Suppe, gut sind Reis Vermicelli, gerne auch in dunkler Vollkorn-Variante (Bee Hoon?), alternativ eignen sich vielleicht auch Asia Wok Nudeln von Natur Compagnie
- 2 Liter Wasser
- ein paar Shrimps (besser MSC-zertifiziert) und/oder alternativ frischen Champignons (die Pilze sollten noch so frisch sein, dass sich die Lamellen noch nicht geöffnet haben, dann bleiben sie in der Suppe knackig).

Lecker dazu:

- Thai-Basilikum (frisch, gibt's manchmal als Bund im Kühlschrank von Asia-Läden)
- Nori Seetang (gibt's getrocknet zu Bögen gepresst im Asia-Laden. Info: Enthält sehr viel Iod!)

Zubereitung

1. Gemüse mundgerecht schneiden, schön ist schräger/diagonaler Schnitt
2. Zitronengras in ca 5 cm lange Stücke schneiden, sodass man sie nachher leicht wieder aus der Suppe heraussuchen kann.
3. Champignons: Füße ein bisschen abschneiden und dann vierteln
4. Tom-Yum-Paste in kochendem Wasser auflösen, Gemüse, Zitronengras und 3-4 Kaffir Lime Blätter dazu
5. Ca. 15 min kochen lassen
6. Dann Shrimps dazu, sollten ca. 10 min mit erhitzt werden.
7. Reis-Nudeln ca. 5 Minuten vor Ende der Kochzeit dazu
8. Zitronensaft dazu (je nach Geschmack eine halbe bis ganze), ggf. auch eine Priese Salz
9. Also insgesamt ca. 25 min kochen lassen, so wie eine Gemüse-Suppe

Optional kann man dann Thai-Basilikum und Seetang in Streifen kleinschneiden auf den Tellern über die Suppe streuen.

From:
https://lecker.notraces.net/ - **Lecker**

Permanent link:
https://lecker.notraces.net/tom-yum-suppe

Last update: **2015/12/30 22:46**