



Rezepte aus dem Kulinarium der Psychosomatischen Klinik Kloster Dießen

Thailändische Kokossuppe

(4 Portionen, 8 Vorspeiseportionen)

Menge	Zutaten	Zubereitung
1 Stk. 3 Stk. 2 Stk. 250g	Rote Paprika Karotten Frühlingszwiebeln Braune Champignons	Paprika, Karotten und Frühlingszwiebeln in dünne Streifen schneiden. Pilze vierteln.
4 Stk. 15g 600ml 500ml	Zitronengras Ingwer Kokosmilch Gemüsebrühe	Das Zitronengras mit einem Messer oder schweren Gegenstand zerdrücken - dadurch können sich die Aromen entfalten. Das Zitronengras in 3 cm große Stücke zerschneiden. Ingwer fein hacken. Zitronengras und Ingwer zusammen mit der Kokosmilch, Gemüsebrühe in einen Topf geben und kurz erhitzen.
		Nun das ganze Gemüse dazugeben, die Hitze reduzieren und ca. 10-15 Minuten leicht köcheln lassen.
2 Stk. 2 EL	Limetten Ahornsirup oder Honig	Nun den Saft der beiden Limetten sowie Ahornsirup dazugeben und weitere 3 Minuten köcheln lassen.
1 Prise 2 EL 20g	Salz Chilliflocken Sojasoße Thai-Basilikum	Vorsichtig das Zitronengras aus der Suppe entfernen. Mit Salz, Chili, Sojasoße und evtl. mehr Limettensaft abschmecken. Je nach Konsistenz noch etwas Flüssigkeit zugeben. Die Suppe mit frischem Thai-Basilikum garnieren und sofort servieren.