

Thailändische Curry -Kokos- Gemüsesuppe



Menge	Zutaten	Zubereitung
½ Stange	Lauch	waschen, in fein Streifen schneiden
100 g	Champignons	waschen, feinblättrig schneiden
1	Karotte	waschen, schälen, in feine Streifen hobeln
1	Zitronengras	waschen , in drei Stücke teilen (werden später nicht mitgegessen!)
1 EL	Ingwer	schälen, fein würfeln
2	Frühlingszwiebel	waschen in feine Streifen schneiden
2 EL	rote Currypaste	Currypaste im Rapsöl in einem Topf anbraten, die Champignons und den Ingwer zugeben und mit anbraten.
1-2 EL	Rapsöl	
150 ml	Wasser	Übriges Gemüse zugeben, mit Wasser und Kokosmilch ablöschen, einmal aufkochen lassen und anschließend noch etwa 5 Minuten köcheln. Die Suppe mit Sojasauce und noch etwas Currypaste abschmecken
250 ml	Kokosmilch	
50 g	Sojasprossen	
50 g	Bambusstreifen	
1-2 EL	Sojasauce	