

Mein Lieblings-Rezept

Thai-Suppe mit Huhn

Zutaten:

- 1 Knoblauchzehe
- 20 g Ingwer
- 1 Zucchini
- 1 Paprika
- 1 Möhre
- 100 g Brechbohnen
- 1 EL Olivenöl
- 250 g Gemüsebrühe
- 100 ml Kokosmilch
- 1 TL Currypaste
- 200 g Hähnchenbrustfilet
- 2 TL Zitronensaft
- Salz und frisch gemahlener Pfeffer zum Würzen

Zubereitung:

Die Knoblauchzehe abziehen, Ingwer schälen und in kleine Stückchen schneiden. Zucchini und Paprika waschen, Möhre schälen und alles klein schneiden. Brechbohnen waschen, von Stielen befreien und fünf Minuten in Salzwasser kochen. Wasser abgießen.

Das Gemüse, den Knoblauch und den Ingwer in einem Topf mit heißem Öl ca. 1 Minute andünsten. Brühe und Kokosmilch dazugeben. Currypaste einrühren und aufkochen.

Hähnchenbrustfilet waschen, abtupfen und in Streifen schneiden. Das Fleisch zur Brühe und dem Gemüse in den Topf geben und 7 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Mit Pfeffer, Salz und Zitronensaft abschmecken.



**STEFFEN
KOCH**

Guten Appetit!