

SAUER - SCHARFE GARNELENSUPPE

Für 4 Personen

200 g	Champignons	2	Frühlingszwiebeln	400 g	Kleine, geschälte Garnelen
1 l	Gemüsebrühe	3 EL	Zitronensaft	1 TL	Chilipaste
3 EL	Fischsauce		Saft einer halben Limone		

Zubereitung:

Die Gemüsebrühe in einem Topf zum Kochen bringen und die Champignons putzen und halbieren.

Die Frühlingszwiebeln in 2 cm lange Stücke schneiden, beiseitelegen und anschließend die Garnelen waschen. Nun die Gemüsebrühe mit Zitronensaft, Chilipaste und Fischsauce verrühren und abschmecken.

Jetzt die Champignons, die Frühlingszwiebeln und die Garnelen zur Gemüsebrühe dazugeben und köcheln lassen, bis alles gar ist (ca. 10 Min).

Jetzt die Hitze etwas reduzieren und abschließend mit dem Limettensaft würzen.

Guten Appetit