STADTTEILBÜRO
HATTERSHEIM AM MAIN

Stadtteilbüro in Hattersheim am Main I Pregelstraße 1a I 65795 Hattersheim

Stadtteilbüro in Hattersheim am Main
Pregelstr. 1a
65795 Hattersheim

Tel. 06190 93 58 18
Fax. 06190 93 58 20
E-Mail. stb-hattersheim@hawobau.de
Web. www.stadtteilbuero.hawobau.de

Rote Thai-Curry Gemüsesuppe

ZUTATEN für 4 Portionen:

2 EL	Sesamöl
1 m.-große	Zwiebel(n)
2	Paprikaschote(n), rote und gelb
3	Frühlingszwiebel(n)
2	Möhre(n)
200 g	Zuckerschote(n)
1 Glas	Champignons, kleine oder frische Champignons
4 EL	Thai-Currypaste, rot
800 ml	Kokosmilch
150 ml	Gemüsebrühe
3 EL	Sojasauce
	Salz und Pfeffer

Das frische Gemüse waschen. Möhren schälen und in schräge Scheiben schneiden. Paprikaschoten und Zwiebel in Scheiben schneiden. Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden. Die Mini-Champignons abtropfen lassen.

Das Öl in eine hohe Pfanne oder in einen mittelgroßen Topf geben und die Zwiebeln darin anschwitzen. Dann die Currypaste dazu geben und 10 Sekunden unter Rühren mitbraten, mit der Kokosmilch ablöschen. Dann noch die Gemüsebrühe hinzugeben und 5 Minuten köcheln lassen. Dann das restliche Gemüse mit hineingeben und weitere 8 Minuten köcheln lassen. Zum Schluss mit Sojasauce Salz und Pfeffer abschmecken.

Zu diesem Gericht passt Jasminreis, Basmatireis oder auch frisches Naan Brot aus der Pfanne!