



## **Champignonsuppe mit Chilischoten**

### **Tom jam hed sot**

Tom Jam Hed Sot ist eine thailändische Suppe, die mit Champignons und Chilischoten zubereitet wird.

Diese Suppe ist eine erfrischende und scharfe Vorspeise aus Thailand.

Herkunft: Thailand

Kategorie: Vorspeisen, Suppen

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Zubereitungszeit: 15 Minuten

### **Zutaten für 4 Portionen**

500 g Champignons

500 ml Kokosmilch

1 Prise Salz

1 Stange(n) Zitronengras

5 Blätter Kaffirlimette

2 Limette(n) ausgepresst

3 EL Fischsauce

3 Chilischote(n) rot

1 Zweig(e) Koriander

### **Vorbereitung**

Die Champignons putzen, waschen und große Pilzköpfe halbieren. Frisches Zitronengras klein schneiden. Die Limetten auspressen. Den Koriander waschen, abtupfen, die Blätter abzupfen.

### **Zubereitung**

Die Kokosmilch erhitzen, leicht salzen. Champignons, Zitronengras, Limettenblätter, Limettensaft und Fischsauce in die Kokosmilch geben und etwa 4 Minuten kochen, bis die Champignons gar, aber nicht zu weich sind. Die Chilischoten in dünne Ringe schneiden, entkernen, in die Suppe geben und erhitzen. Vor dem Servieren das Koriandergrün über die Suppe geben.