

# Gemüsesuppe mit Garnelen und Vietnamesischem Koriander



(c) Margit Gietler/ nmg-design

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

1 l Geflügel- oder Gemüsefond  
150 g buntes Gemüse (Karotten, gelbe Rüben, Erbsenschoten, Karfiol, Broccoli, Lauch, Kohlrabi,...)  
2 EL Sesamöl  
150 g Garnelen oder Shrimps gekocht  
Chili je nach Schärfegrad  
Ingwer  
Korianderblätter  
Reisessig, Sojasauce, Salz, Pfeffer

## ZUBEREITUNG DER GEMÜSESUPPE

Das Gemüse reinigen, nach Bedarf schälen und in beliebige Würfel, Rauten oder Stäbchen schneiden. Das Sesamöl in einem Topf erwärmen und das Gemüse nach Größe begeben und andünsten lassen. Geschnittenen Chili und Ingwer begeben und mit der Suppe auffüllen. Nicht zu lange kochen, damit das Gemüse noch knackig bleibt. Die Garnelen oder Shrimps begeben und mit Reisessig, Sojasauce, Salz und Pfeffer abschmecken. Mit frischen Korianderblättern servieren.

Diese Art der asiatischen Suppe schmeckt auch vorzüglich mit Sojasprossen, Hühnerbrust oder etwas kompakteren Fischfilets.

Wir wünschen  
guten Appetit!

