

## Zutaten

- 2 Stängel Zitronengras
- 5 cm Galgant
- 400 ml Kokosmilch
- 500 ml Wasser
- 8 Kaffir-Limettenblätter, frisch oder getrocknet
- 2 EL MAGGI Hühner Brühe
- 200 g Champignons, frisch
- 450 g Hähnchenbrustfilets
- etwas Zitronensaft
- 5 g rote Chilischoten
- 2 Stängel Koriander

## Zubereitung

- 1. Zitronengras waschen, längs einschneiden. Galgant dünn abschälen, mehrfach einritzen. Galgant und Zitronengras mit Küchengarn zusammenbinden.
- 2. In einem Topf Kokosmilch und Wasser zum Kochen bringen. Gewürzbündel und Kaffir-Limettenblätter zugeben.
- 3. MAGGI Klare Hühner-Bouillon darin auflösen.
  Champignons putzen und in Viertel schneiden.
  Hähnchenbrustfilets waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. Mit den Champignons zur Suppe geben, bei geringer Wärmezufuhr 15 Min. ziehen lassen. Kurz vor dem Servieren das Gewürzbündel herausnehmen. Die Suppe mit Zitronensaft würzen und abschmecken.
- 4. Chilischoten waschen, Kerne und weiße Innenhäute entfernen und in feine Streifen schneiden. Koriander waschen, trocken schütteln und Blätter abzupfen. Suppe in Tellern anrichten und mit den Chilischotenstreifen und den Korianderblättern garniert servieren.

## Nährwert-Anzeige

Protein

34 Minuten

Kohlenhydrate 3 g

Energie 106 kcal Fett 1 g

20 g