



## Asia Suppe

### Zutaten

- 2 cm Ingwer
- 2 Stängel Zitronengras
- 1 rote Chilischote(n)
- 150 g Lauch
- 150 g Möhren
- 400 g Hähnchenbrustfilets
- 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 800 ml Wasser
- 165 ml Kokosmilch
- 3 TL MAGGI Ideen vom Wochenmarkt, Hühner Bouillon
- 20 g Erdnüsse
- etwas Salz
- etwas Pfeffer

### Zubereitung

1. Ingwer schälen und in feine Streifen schneiden. Zitronengras waschen, die äußere Schicht entfernen und leicht anquetschen. Chilischote(n) waschen, Kerne und weiße Innenhäute entfernen und in dünne Streifen schneiden. Lauch putzen und waschen. Möhren putzen, waschen und schälen. Lauch und Möhren in schmale Streifen schneiden.
2. Hähnchenbrustfilets waschen, trocken tupfen und in dünne Streifen schneiden. In einem Topf THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Die Hähnchenstreifen darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und herausnehmen. Lauch- und Möhrenstreifen im verbliebenen Bratfett anschwitzen. Ingwer, Zitronengras und Chilistreifen zugeben.
3. Wasser und Kokosmilch zugießen und zum Kochen bringen. MAGGI Ideen vom Wochenmarkt, Hühner Bouillon darin auflösen. Bei geringer Wärmezufuhr ca. 5 Min. kochen. Zitronengras entfernen. Das Hähnchenfleisch wieder zugeben und in der Suppe heiß werden lassen. Erdnüsse grob hacken und die Suppe damit garniert servieren. Dazu schmeckt Weißbrot.

#### Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	6 g
Energie	187 kcal
Fett	6 g
Protein	26 g

🕒 35 Minuten

⊕ 4 Portionen