THAI-SÜPPCHEN MIT SHIITAKE PILZEN

MIT TAFELFREUDEN KAROTTEN-INGWER-SUPPE

Für 4 Portionen

ZUTATEN

100	g	Shiitake Pilze
2	EL	Sesamöl
1	EL	Zitronensaft
200	g	Zucchini
1	Stk.	Paprikaschote
2	Stk.	Chilischoten
2	Glas	Karotten-Ingwer-Suppe von Tafelfreuden á 250 ml
2	Stk.	Frühlingszwiebeln
1	TL	Korianderblättchen
		Salz, Cayennepfeffer

ZUBEREITUNG

Die Pilze in lauwarmem Wasser ca. 20 Minuten quellen lassen. Die Zucchini und die Paprikaschote putzen, waschen und in kleine Würfel schneiden. Die Chilis putzen, waschen, entkernen und fein würfeln. Die Frühlingszwiebeln in Röllchen schneiden.

1 EL Sesamöl erhitzen und die Austernpilze darin anbraten, mit Zitronensaft ablöschen, salzen und mit ein wenig Cayennepfeffer abschmecken und beiseite stellen.

Das restliche Öl erhitzen, die Zucchini- und die Paprikawürfel kurz anbraten, mit der Karotten-Ingwer-Suppe von Tafelfreuden aufgießen und aufkochen. Pilze und Chiliwürfel dazugeben, mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Zum Schluss die Frühlingszwiebeln und die Korianderblättchen darüber streuen.