

# PASTA À LA TOM KHA MIT GARNELEN UND MANGOLD

## PASTA À LA TOM KHA MIT GARNELEN UND MANGOLD

Kennt ihr das, wenn ihr ein kleines Schälchen Suppe übrig habt? Es reicht nicht für eine komplette Mahlzeit und zum Entsorgen ist es zu schade. Was macht man jetzt damit? Ich habe mich entschieden mir daraus eine Pastasauce zu machen. Das hat mit den Chorizo-Tomatensalat-Resten auch wunderbar geklappt. Warum dann nicht mit Suppe? Da in der Tom Kha kein Rindfleisch mehr war, aber einiges an Champignons, habe ich mich entschieden einfach auf Garnelen umzuschwenken und noch etwas Mangold dazu gegeben. Ich kann nur sagen: Fazit - sehr gut!



### ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

1 Schälchen (300-400 ml) Tom Kha

250g Garnelen

3 Baby-Mangold

2 EL Frischkäse

250g Spaghetti

Salz & Pfeffer

### ZUBEREITUNG:

Ich koche die Spaghetti in Salzwasser bis sie gar sind. In dieser Zeit erhitze ich die Suppenreste mit den Garnelen zusammen in einer Pfanne. Wenn die Garnelen nach ungefähr 3 Minuten köcheln gar sind rühre ich den Frischkäse unter und gebe den etwas klein geschnittenen Mangold dazu.

Kurz köcheln lassen. Dann die Spaghetti abgießen und Nudeln und Sauce im Topf miteinander vermischen.

Fertig!

Und wer keine Suppen-Reste hat kann ja mal das hier probieren.