

THAI-SUPPE MIT HUHN UND SPARGEL

THAI-SUPPE MIT HUHN UND SPARGEL

Ich bin ja ein großer Fan von Suppen mit Spargel, egal ob es die klassische Spargelcremesuppe ist, oder zum Beispiel eine Spargel-Minestrone. Diesmal gibt es hier eine asiatische Variante mit Ingwer, Chili, Koriander, Limette und Reismudeln. Ich liebe die Thai-Küche und mit dem frischen Spargel ist diese Thai-Suppe mit Huhn und Spargel einfach mal etwas ganz Neues. Außerdem ist die Suppe perfekt für die schnelle Feierabendküche – in nur 15 Minuten steht das Essen auf dem Tisch. Perfekt, wenn man den Abend lieber auf der Terrasse als in der Küche verbringen möchte!



ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

2 kleine, rote Chilis

1 Daumen großes Stück Ingwer

1 TL (Erdnuss-)öl

1,5 L Hühnerbrühe

200-250g Hähnchenbrustfilet

5-6 Stangen Spargel

100g Rice Vermicelli - (Reisnudeln, hier wie Tagliatelle)

2 Frühlingszwiebeln

4 EL Fischsauce

4 EL Limettensaft

1 kleines Bund Koriander

ZUBEREITUNG:

Das Ganze dauert ungefähr 15-20 Minuten. Die Chilis und den geschälten Ingwer sehr fein hacken. In einem ausreichend großen Topf das Öl erhitzen und beides kurz darin anschwitzen. Mit der Hälfte der Brühe ablöschen und kurz sprudelnd aufkochen. In dieser Zeit das Hähnchenbrustfilet in dünne Scheiben, Streifen oder Würfel schneiden und dazu geben.

Die Reisnudeln zufügen und alles 2 Minuten sprudelnd kochen lassen. Dann die Temperatur deutlich reduzieren (hier Stufe 9 von 14) und weitere 7 Minuten köcheln lassen. Schnell den Spargel schälen, die Spargelstangen längst halbieren und dann in mundgerechte Stücke kürzen. Den Spargel für 5 Minuten in der leicht köchelnden Suppe garen lassen. Spargel und Nudeln sollten gleichzeitig gar sein! Die Suppe mit Fischsauce und Limettensaft würzen.



Nudeln, Fleisch und Gemüse mit der Pastazange aus der Suppe heben und auf zwei Schüsseln tiefe Teller oder passende Schüsseln verteilen. Die restliche Brühe zur Suppe geben, aufkochen und nochmals mit Fischsauce und Limettensaft abschmecken.

Den gehackten Koriander und die in dünne Ringe geschnittene Frühlingszwiebel gleichmäßig auf beide Schälchen verteilen.



Mit der köchelnden Brühe aufgießen und heiß servieren.



Essen ist fertig!



© katha-kocht!