

Monni Mettis Magische Suppe (für ca. 4 Portionen)

Zutaten:

500 g Suppengrün
200 g frische bzw. geschälte Tomaten
250 g Pilze
Ein Bund Frühlingszwiebeln
1 Stück Ingwer
1 TL Zitronengras
Rotes Thai Curry Pulver nach Belieben
1 Schuss Sojasauce
Saft einer Zitrone
1 Bund frischer Koriander
1 Dose Kokosmilch



Die Basis des wunderwirkenden Gebräus sind zwei bis drei Liter Wasser und zwei Brühwürfel. Soweit so leicht. Das **halbe Kilo Suppengrün** (haupts. Karotten und Sellerie) geben der Suppe Biss und Vitamine. Die rote Farbe erhält das Gericht durch **200 g frische bzw. geschälte Tomaten**. Die **250 g Pilze** und ein paar **Frühlingszwiebeln** liefern erste Hinweise, dass die Suppe asiatisch angehaucht sein wird. Der gefüllte Teebeutel mit einem daumengroßen **Stück Ingwer** und ein **Teelöffeln Zitronengras** sind die wahren Geschmacksträger. Gewürzt wird die Suppe zudem mit **rotem Thai Curry Pulver** (1-2 TL, je nach Schärfeverträglichkeit). Ein ordentlicher **Schuss Sojasauce**, den Saft einer gepressten **Zitrone** und **frischer Koriander** (ersatzweise Petersilie) runden das thailändische Gericht ab. Für den großzügigen Geschmack sorgt eine **Tasse Kokosmilch**.