re.garum

REZEPTBUCH · SUPPEN

15 Min. | 2 Portionen | Glutenfrei

Thai-Kokossuppe

Kühlschrank-Resteessen in 10 Minuten – mit Bangkok-Flair.



ZUTATEN

- 300 g Gemüse aus dem Kühlschrank (Paprika, Pilze, Karotten…)
- 200 g Garnelen (oder Hähnchen, oder Tofu)
- 160 g Reisnudeln
- 250 ml Kokosmilch
- 250 ml Wasser
- 15 g rote oder gelbe Currypaste
- 40 g re.garum Fisch
- 1 Limette
- frischer Koriander

Enthält: Krebstiere, Fisch

ZUBEREITUNG

1. Currypaste mit einem Tropfen Öl im Topf anrösten. (1 Min.)
2. Kokosmilch und Wasser angießen und aufkochen.
3. Gemüse in Stücken, Garnelen und Nudeln dazugeben. (4 Min.)
4. Hitze ausschalten und re.garum Fisch nach Geschmack einrühren. Nicht salzen.
5. Limette auspressen und mit Koriander vollenden.

Unser Tipp: re.garum Fisch ersetzt asiatische Fischsauce – mit einem klareren Aroma.

Profi-Version: Basisbrühe: 800 g Wasser, 140 g Kokosmilch, 80 g re.garum Fisch, 20 g Stärke, 2 g Kaffirlimettenpulver bei 90 °C, 5 Minuten ziehen lassen, abseihen; 5 g Limettensaft à la minute.

re.garum Fisch

Smarter kochen, nicht härter.

ricette.regarum.com