Garnelen-Reisnudel-Suppe

Zutaten:

Für 2 Personen / als Vorsuppe für 4 Personen

- 250 g rohe Garnelen in der Schale
- 2 Stengel Zitronengras
- 1,5 l Gemüsebrühe (Brühpulver)
- 4 g frischen Ingwer, geschält, gehackt
- 2 Knoblauchzehen, zerdrückt
- etwas Limettenabrieb
- 100 g Reisnudeln, 3 mm breit

- 6 Lauchzwiebeln, gehackt
- 4 EL thailändische Fischsauce (nam pla)
- 4 EL helle Sojasauce
- 20 g Egerlinge, in Scheiben schneiden
- 200 g Wirsingkohl, in Streifen schneiden
- Salz und Chili nach Geschmack

Zubereitung:

Die Garnelen auslösen, von den Därmen befreien und beiseite stellen. Die Schalen in einen Topf geben.

Zitronengras mit der Breitseite eines großen Messers leicht andrücken und mit der Gemüsebrühe, Limettenabrieb, Ingwer und den Knoblauchzehen ebenfalls in den Topf geben und bei schwacher Hitze 20 Minuten köcheln lassen.

Die Reisnudeln 15 Min. in kaltem Wasser einweichen.

Die Brühe durch ein feines Sieb in einen neuen Topf gießen. Den Inhalt des Siebes wegwerfen. Lauchzwiebeln, Fischsoße, Sojasoße, Pilze und Wirsing zur Brühe geben, ebenso die Reisnudeln. Das Ganze bei mittlerer Hitze 5 Min. köcheln lassen. Die Garnelen zum Schluß 2-3 Min. mitgaren.

Guten Appetit! 😊