

## THAILÄNDISCHES CURRYBOUILLON



### GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Gelbes thailändisches Curry 450 g

### ZUTATEN

4 

- 1 l Gemüsebrühe
- 20 g Thai yellow curry (thailändisches gelbes Curry)
- 200 g Shiitake-Pilze
- 100 g Shimeji-Pilze
- 1 Bund Frühlingszwiebel
- 1 Handvoll Koriander
- 1 Pack Haricots verts
- Seetang-Chips

### ZUBEREITUNG

Die Haricot verts, Frühlingszwiebeln und Shi Take schneiden. Die Shimeji-Pilze abschneiden. Das ganze Gemüse braten und das Thai yellow hinzufügen. Mit der Brühe ablöschen und aufkochen lassen. Die Suppe mit der Garnitur und den Seetang-Chips servieren.