



## Rezepte aus dem Kulinarium der Psychosomatischen Klinik Kloster Dießen

### Asiatische Gemüse-Curry-Suppe

(4 Portionen)

Menge	Zutaten	Zubereitung
10 g $\frac{1}{2}$ 1 100 g 150 g $\frac{1}{2}$ Bd. 1 Stange	Frischer Ingwer Brokkoli Gelber Paprika Zuckerschoten Champignons Frühlingszwiebeln Zitronengras	Den Ingwer schälen und feine hacken oder pressen. Den Brokkoli in Röschen teilen. Den Paprika in feine Streifen schneiden. Die Zuckerschoten je nach Größe evtl. halbieren. Die Pilze säubern und in feine Scheiben schneiden. Den feinen Teil des Zitronengrases klein schneiden, die Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden
1 EL Etwas 400 ml 600 ml	Rote oder gelbe Currypaste Limettenblätter Kokosmilch Gemüsefond oder Geflügelfond	In einem großen Topf/Wok Lauchzwiebeln, Zitronengras und die Currypaste anschwitzen bis es anfängt zu duften. Limettenblätter zugeben und mit der Brühe und der Kokosmilch ablöschen und kurz einköcheln lassen.
Etwas etwas 1 -2 n.B.	Rohrohrzucker/Palmzucker Fischsauce Limetten, Saft davon Chilischote	Mit der Fischsauce, dem Palmzucker und dem Limettensaft abschmecken. Optional eine zerdrückte Chilischote zugeben.
		Das geschnittene Gemüse bis auch die Champignons dazugeben und für weitere 10 Minuten köcheln lassen (das Gemüse sollte weich, aber noch bissfest sein).
		Die Champignons zugeben und für weitere 5 Minuten auf kleiner Flamme simmern lassen.
$\frac{1}{2}$ Bd. $\frac{1}{2}$ Bd.	Koriander Thai-Basilikum	Die Kräuter hacken und nach Belieben damit die fertige Suppe garnieren.