



# TOM KHA GAI! THAILÄNDISCHE SUPPE

mit Hähnchen, Zitronengras und Jasminreis

ADD-ON



Hähnchenbrustfilet



Kokosmilch



Ingwer



Zitronengras



Champignons



rote Chilischote



Limette



Frühlingszwiebel



Hühnerbrühe

30 Minuten

Stufe 2

Tag 1-3 kochen

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab und tupfe das **Fleisch** mit **Küchenpapier** trocken.  
Zum Kochen benötigst Du **1 großen Topf** und **1 hohes Rührgefäß**.



## 1 VORBEREITUNG

Erhitze Wasser im **Wasserkocher**.

Mit der mitgelieferten **Hühnerbrühe** und 250 ml heißem **Wasser\*** eine **Hühnerbrühe** vorbereiten.

**Hähnchenbrust** in mundgerechte Stücke von ca. 2 cm schneiden.

Schale der **Limette** abreiben. **Limette** halbieren.

**Chili** halbieren, **Kerne** entfernen und **Chilihälften** in Streifen schneiden (**Achtung: scharf!**).

**Ingwer** schälen und fein hacken.



## 4 SUPPE VOLLENDEN

Anschließend mit vorbereiteter **Hühnerbrühe** und **Kokosmilch** ablöschen und bei niedriger Hitze zugedeckt 5 – 6 Min. leicht köcheln lassen. Gelegentlich umrühren.



## 2 GEMÜSE SCHNEIDEN

**Champignons** vierteln.

**Zitronengras** an der dicken Stelle so andrücken, dass es aufplatzt und die ätherischen **Öle** freigesetzt werden, und quer in 2 Stücke schneiden.

Weißes und grünes Teil der **Frühlingszwiebel** **getrennt voneinander** in dünne Ringe schneiden.



## 5 ZUM SCHLUSS

Nach Ende der Kochzeit **Zitronengras** herausnehmen. **Limettenschale**, **Chilistreifen** hinzugeben und **Limettensaft** hineinpressen. Mit **Salz\*** abschmecken.



## 3 SUPPE ANSETZEN

1 EL **Öl\*** in einem großen Topf auf mittlerer Stufe erhitzen und **Hähnchenbruststücke**, **Ingwer**, **Zitronengras**, **Champignons** und den weißen Teil der **Frühlingszwiebel** hinzugeben und alles für 3 Min. unter Rühren anschwitzen.



## 6 ANRICHTEN

**Suppe** auf tiefen Tellern verteilen. Mit grünen **Frühlingszwiebelringen** bestreuen.

**Khō hai dja!** (Das heißt „Guten Appetit!“ auf **Thailändisch**.)

# 2 PERSONEN ZUTATEN

	2P
Hühnerbrühe	4 g
Hähnchenbrustfilet	250 g
Limette <b>BR</b>   <b>MX</b>	1
rote Chilischote <b>ES</b>   <b>NL</b>	1
Ingwer <b>BR</b>   <b>CN</b>	20
Champignons	100 g
Zitronengras <b>TH</b>	1
Frühlingszwiebel <b>DE</b>   <b>ES</b>	1
Kokosmilch	250 ml
Wasser* für Schritt 1	250 ml
Öl* für Schritt 3	1 EL
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack

\* Gut, im Haus zu haben.

☞ Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.

DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTE PRO (Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)	100 g	PORTION (ca. 500 g)
Brennwert	377 kJ/90 kcal	1.929 kJ/461 kcal
Fett	6,23 g	31,91 g
– davon ges. Fettsäuren	4,44 g	22,74 g
Kohlenhydrate	1,30 g	6,67 g
– davon Zucker	1,23 g	6,30 g
Eiweiß	6,88 g	35,24 g
Salz	0,221 g	1,130 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

## ALLERGENE

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

## URSPRUNGLÄNDER

**DE:** Deutschland **ES:** Spanien **TH:** Thailand **BR:** Brasilien **CN:** China **MX:** Mexiko **NL:** Niederlande

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).



Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

**DE** +49 (0) 30 568 39 568 | kundenservice@hellofresh.de  
**AT** +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at