

Rezept

# Kokossuppe mit Mangold

Ein Rezept von Kokossuppe mit Mangold, am 25.04.2024

## Zutaten

<b>200 g</b> Austernpilze	<b>250 g</b> Mangold
<b>1</b> Stängel Zitronengras	<b>1</b> Knoblauchzehe
<b>4</b> kleine grüne Chilischoten	<b>2</b> Stängel Koriander mit Wurzeln
<b>1 Dose</b> Kokosmilch (400 ml, ungeschüttelt)	2-3 EL Fischsauce
<b>3 EL</b> Limettensaft	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 260 kcal

## Zubereitung

1. Die Pilze putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Den Mangold waschen und abtropfen lassen. Die Rippen herausschneiden und würfeln, die Blätter in Streifen schneiden. Das Zitronengras von äußeren Blättern befreien, das untere Drittel sehr fein hacken. Knoblauch schälen und hacken. Chilis waschen und klein schneiden. Koriander waschen, die Wurzeln hacken, die Blätter abzupfen.
2. 4 EL Kokossahne in einem Topf aufkochen lassen. Zitronengras, Knoblauch, Chilis und Korianderwurzeln hinzufügen und bei mittlerer Hitze 2 Min. anbraten. Mangoldrippen dazugeben und 1 Min. mitbraten. Übrige Kokosmilch und 400 ml Wasser hinzufügen, zum Kochen bringen. Pilze und Mangoldblätter unterrühren und 2 Min. leise kochen lassen. Mit Fischsauce und Limettensaft würzen und mit den Korianderblättern bestreuen.