

Tom Kha Gai mit Pak Choi

Zubereitet mit: Knorr

ca. 50 min | einfach

Zutaten

für 4 Portionen

- 10 g Ingwer
- 1 Stängel Zitronengras
- 3 schwach geh. TL KNORR Bouillon Hühner Kraftbouillon 4,4L Glas
- 3 Kaffir-Limettenblätter
- 400 g Hähnchenschenkel oder -filet, ohne Knochen und ohne Haut
- 150 g Maitake oder Austernpilze
- 1 Pak Choi
- 1 Bio-Limette
- 400 ml Kokosmilch light (fettreduziert, 12% Fett)
- 2 EL Fischwürzsauce
- 1-2 Frühlingszwiebeln

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	1195 kJ
Energie (Kilokalorien):	288 kcal
Fett:	18 g
davon gesättigte Fettsäuren:	13 g
Kohlenhydrate:	5,5 g
davon Zucker:	2,8 g
Ballaststoffe:	1,5 g
Eiweiß:	24 g
Salz:	2,5 g

Zubereitung

1. Ingwer schälen und in Scheiben schneiden. Zitronengras längs halbieren. 1 l Wasser in einem Topf aufkochen. Ingwer, Zitronengras, Knorr Hühner Kraftbouillon und Limettenblätter zufügen. Bei schwacher Hitze ca. 20 Minuten kochen lassen.

2. Hähnchenfleisch in ca. ½ cm breite Stücke schneiden. Pilze putzen und halbieren. Pak Choi waschen, in Streifen schneiden und in kochendem Wasser kurz blanchieren. In ein Sieb abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken. Limette heiß waschen, trocken reiben, Schale abreiben und Saft auspressen.

3. Bouillon durch ein feines Sieb gießen und wieder in den Topf geben, aufkochen und Hähnchenfleisch zufügen, bei schwacher Hitze garen. Auftretenden Schaum abschöpfen. Pilze zufügen und ca. 10 Minuten mitgaren.

4. Kokosmilch und Fischsauce zufügen. Mit Limettenschale und -saft abschmecken. Pak Choi zufügen und in der Suppe heiß werden lassen.

5. Mit Frühlingszwiebeln bestreut servieren.

Tipps zu diesem Rezept

Für mehr Schärfe eine rote Chilischote in feine Ringe schneiden und zufügen. Für eine reichhaltigere Suppe gekochten Reis am Ende in die Suppe geben.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 15 min Kochzeit: 35 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns

PR-Kontakt

Sie haben Fragen zum Rezept oder zur Marke?
Schreiben Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.

Unilever Deutschland Holding GmbH
Kontakt aufnehmen