

## Schnelle Thaisuppe

- 1 l Kokosmilch
- 1 Schalotte geviertelt  
1 Chili halbieren, Kerne entfernen  
2 cm Ingwer in Scheiben schneiden  
1 Knoblauchzehe halbiert
- alles mit der Kokosmilch aufkochen, ca. 20 Minuten einköcheln lassen
- Suppe absieben, zurück in die Pfanne geben
- 100 g Champignons waschen, in Scheibchen schneiden  
Olivenöl Champignons darin anbraten
- 1 Limette Saft  
Salz, Pfeffer, Cayenne  
1 KL brauner Zucker
- Suppe aufkochen, abschmecken, Champignons zugeben
- in heissen Suppenschalen servieren
- 4 Chilischoten
- Garnitur  
über die Suppenschalen legen