

## Tom Kha Gai



© le menu

### ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 20 Minuten

FÜR 4 Personen

7,5 dl Kokosmilch  
2 dl Gemüsebouillon  
1 Schalotte, in feinen Streifen  
2 cm Ingwerwurzel, in feinen Streifen  
¼ Peperoncini, in Ringen, entkernt  
1 Zitronengrasstängel, in feinen Ringen  
2 Limetten, Saft  
50 g Shiitake-Pilze, in Streifen  
2 Pouletbrüstchen, ca. 300 g, in Streifen  
Salz, Pfeffer  
½ Bund Koriander, Blätter abgezapft, zum Garnieren

[www.lemenu.ch](http://www.lemenu.ch)

### ZUBEREITUNG

**ZUBEREITUNG** Kokosmilch und Gemüsebouillon aufkochen. Alle Zutaten bis und mit Pilzen dazugeben, 4–6 Minuten köcheln. Poulet dazugeben, weitere 2–4 Minuten mitköcheln, würzen.

In Schüsselchen verteilen, mit Koriander garnieren.