



Süppchen von Zitronengras mit Shrimps und kleinen Frühlingsrollen

- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " } });
```

Schnell und einfach gemacht und dabei doch so lecker.

Zutaten

- 1 l Hühnerkraftbrühe
- (Selbstgekocht oder als Convenience Product)
- 150 g - 200 g Shrimpsfleisch
- 3 - 4 Stengel Zitronengras aus dem Chinaladen
- 1 Limette
- Etwas frischen Ingwer
- 1/2 Chilischote
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Stangen Frühlingslauch
- Etwas Zitronenmelisse
- Salz, Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Das Zitronengras kräftig pressen und zum "Ausziehen" in die heiße Hühnerbrühe geben. Ebenso den Abrieb der Limette, der Chilischote und der Knoblauchzehe.

Schritt2

Die Brühe 20 min. unter dem Siedepunkt halten, damit sich ein leichtes, erfrischendes Zitronenaroma entwickelt. Danach alles durch ein Küchentuch laufen lassen.

Schritt3

Die Suppe erst jetzt mit dem Limettensaft nachschmecken .

Schritt4

Das in dünne Streifen geschnittene Frühlingslauch kurz gar ziehen.

Schritt5

Anrichtevorschlag:

Schritt6

Das Zitronengrassüppchen mit den kurz erhitzten Schrimps und dem Frühlingslauch anrichten. „Stilecht“ mit einer kleinen, gebackenen Frühlingsrolle servieren.

Schritt7

Mit einigen Blättchen Zitronenmelisse garnieren.

Rezeptart: Klare Suppen **Tags:** fernöstliche suppen, leicht, stimmig, warme

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/sueppchen-von-zitronengras-mit-shrimps-und-kleinen-fruehlingsrollen/>