



# 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/>