

Tom Juut Teeng Yat Sai

(Suppe mit gefüllten Gurken)



Portion für ca. 3 Personen

300g gemischtes Hackfleisch
1 große Gurke
1 Rote Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1/2 TL Pfeffer
1/2 TL Salz
1 EL Knorr Hühnerbrühe
2 EL Maggi
2 EL Fischsoße
1 Lauchzwiebel
1/2l Wasser

Die Gurkenenden abschneiden, dann die Gurke schälen, in ca. 5cm lange Stücke schneiden und aushöhlen. Das herausgeschnittene Innere später auch in die Suppe begeben. Jetzt die Zwiebel und die Knoblauchzehen klein schneiden und mit dem Hackfleisch vermischen. Die vorgegebenen Mengen an Pfeffer, Salz und Maggi ebenfalls untermischen und das Ganze gut vermengen. Die ausgehöhlten Gurkenstücke werden dann damit gefüllt.

Das Wasser zum Kochen bringen, die Knorr-Brühe und die Fischsoße einrühren. Dann die Gurkenstücke dazugeben und das Ganze ca. 3-5 Minuten kochen. Zum Schluss kommt noch die geschnittene Lauchzwiebel hinzu.

Wünsche einen guten Appetit ;-)