



Süßkartoffel-Curry-Suppe

mit Kokosmilch und Reisbandnudeln



20-30min



3-4 Personen

Wir lieben die Vielfalt der asiatischen Küche! Die aromatische Thai-Küche hat es uns besonders angetan. Eine leckere gelbe Currypaste mit feiner Schärfe, frische Kräuter und Ingwer, cremige Kokosmilch und fruchtig-säuerliche Limette gehören zu den Basics und verzaubern auch diese schnell zubereitete Suppe mit Süßkartoffeln, roter Paprika und Reisbandnudeln in ein himmlisches Geschmackserlebnis!

- 2 rote Paprika
- 2 Süßkartoffeln
- 2 unbehandelte Limetten
- 1 Stück Ingwer
- 300g Reisbandnudeln
- 1 Packung gelbe Currypaste
- 400ml Kokosmilch
- 2 Päckchen
Gemüsebrühgewürz
- 50ml Sojasauce ^{1,6}
- 50g Cashewkerne ¹⁵
- 20g Koriander

- Salz
- Pflanzenöl

- 2 große Töpfe
- kleine Pfanne
- Sparschäler
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

Allergene
Gluten (1), Sojabohnen (6), Nüsse (15).
Kann Spuren von anderen Allergenen
enthalten.

Energie 745kcal, Fett 32.6g,
Kohlenhydrate 97.3g, Eiweiß 13.8g



4. Nudeln garen

2. Limetten vorbereiten

5. Suppe fertigstellen

3. Suppe ansetzen

6. Koriander schneiden

Die **Cashews** in einer kleinen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze 1-2Min. anrösten. Den **Koriander samt Stängeln** grob schneiden. Die **Reisnudeln** auf Suppenteller oder Schalen verteilen und mit der **Suppe** aufgießen. Mit den **Cashews** und dem **Koriander** garnieren und mit den **Limettenspalten** servieren.