



Asiatishes Garnelen-Laksa

mit Reisbandnudeln



20-30Min.



3-4 Personen

So schmeckt Südostasien! Laksa ist ein Suppengericht, das ursprünglich aus Malaysia und Singapur stammt. In der Basis besteht es aus Kokosmilch und scharfen Gewürzen, dazu kann es geben: sättigende Reisbandnudeln, knackiges Gemüse und zarte Garnelen. Das kitzelt Nase und Geschmacksknospen gleichermaßen und beugt jeder Erkältung vor. Guten Appetit!

- 1 Packung grüne Bohnen
- 1 Gemüsebrühwürfel ⁹
- 500ml Kokosmilch
- 2 rote Paprika
- 1 Packung weiße Champignons
- frisches Thai-Basilikum
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Stück frischer Ingwer
- 1 Päckchen rote Currypaste
- 400g Reisbandnudeln
- 2 Packungen Garnelen ²

- Pflanzenöl
- Salz

- großer Kochtopf
- Küchenreibe
- Messbecher
- mittlerer Kochtopf
- Sieb

Kochtipp

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 720.0kcal, Fett 32.5g, Eiweiß 28.7g, Kohlenhydrate 73.5g



1. Ingwer hacken

Tipp: Der Ingwer lässt sich am besten mit einem kleinen Löffel schälen.



4. Nudeln kochen

2. Paprika schneiden

Die **Paprika** vierteln, entkernen und in feine Streifen schneiden. Die **Pilze** ggf. mit einer Bürste oder Küchenkrepp säubern und je nach Größe halbieren oder vierteln.



5. Laksa ansetzen

Inzwischen in einem großen Topf 1EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze erwärmen. Die **Ingwer-Knoblauch-Paste** und **je nach Schärfewunsch ca. 1/3 der Currypaste oder mehr** kurz im Topf mit dem Öl verrühren und sofort mit der **Kokosmilch** und 400ml Wasser ablöschen. Den **Brühwürfel** darin auflösen und alles einmal aufkochen lassen.



3. Bohnen schneiden

Die Enden der **Bohnen** abschneiden und die **Bohnen** in ca. 2-3cm lange Stücke schneiden.



6. Laksa fertigstellen

Die **Paprika**, die **Pilze** und die **Bohnen** hinzugeben und ca. 6-7Min. in der **Suppe** sanft köcheln lassen. Dann die **Garnelen** unterrühren und weitere 3-4Min. köcheln. Mit Salz abschmecken. Die **Nudeln** kurz vor dem Servieren unterrühren, die **Suppe** ggf. mit 200ml Wasser verdünnen und mit **zerzupften Thai-Basilikumblättern** bestreut servieren.

Aus 100% Altpapier • Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**