



Scharfe Kokosmilch-Nudelsuppe

mit Paprika und gebratenen Champignons



ca. 40min



2 Personen

Heute geht unsere kulinarische Reise nach Thailand! Die scharfe rote Currypaste ist dort sehr beliebt und wird demnach in vielen Gerichten verwendet – auch in wärmenden Suppen. Die Kombination mit cremiger Kokosmilch, Paprika, Champignons und feinen Vermicelli-Glasnudeln wird garantiert deine Geschmacksknospen auf Hochtouren bringen. Für die kalten Monate genau das Richtige. Guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- 100g Vermicelli-Glasnudeln
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Paprika
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Stück Ingwer
- 1 Packung rote Currypaste
- 1 Dose gehackte Tomaten
- 200ml Kokosmilch
- 1 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 250g Champignons
- 25ml Tamari-Sojasauce ¹

Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Zucker
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- mittelgroße Pfanne
- Messbecher
- Küchenreibe
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Sojabohnen (1). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 652kcal, Fett 37.1g, Kohlenhydrate 69.7g, Eiweiß 11.4g



1. Nudeln garen

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Nudeln** aufkochen. Die **Nudeln** in das kochende Wasser geben, den Topf vom Herd nehmen und die **Nudeln** 3-5Min. gar ziehen lassen. In ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. **Tipp:** Um die Weiterverarbeitung zu erleichtern, ggf. die **Nudeln** mit einer sauberen Schere durchschneiden. Den Topf aufbewahren.



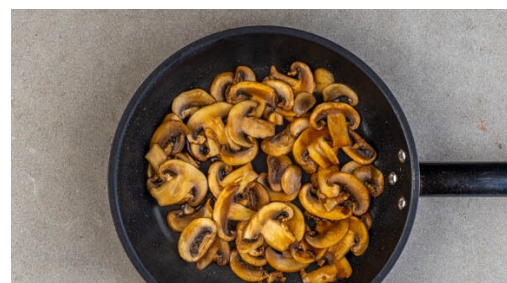
4. Suppe kochen

1TL Pflanzenöl und die **½ der Currypaste** in den Topf geben und 1-2Min. anbraten, bis die **Paste** alles gut verbunden ist und die **Paste** duftet. Die **gehackten Tomaten**, die **Kokosmilch**, 500ml Wasser und die **½ des Brühgewürzes** hinzugeben und zum Kochen bringen, dann die Hitze reduzieren und die **Suppe** ca. 10Min. köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren.



2. Zutaten vorbereiten

Den **weißen Teil** und den **grünen Teil der Lauchzwiebel** getrennt in feine Ringe schneiden. Die **Paprika** vierteln, entkernen und in dünne Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Den **Ingwer** schälen und fein reiben, bis ca. **1EL geriebener Ingwer** vorhanden ist.



5. Pilze braten

In der Zwischenzeit die **Pilze** ggf. säubern und in dünne Scheiben schneiden. 1TL Zucker in der **Sojasauce** auflösen. Die **Pilze** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer bis starker Hitze 4-5Min. braten, bis sie weich sind und das gesamte Wasser abgegeben haben. Die **Sojasauce** zugeben und ca. 1Min. weiterbraten, dann die Pfanne vom Herd nehmen.



3. Suppe ansetzen

Die **Paprika** und die **weißen Lauchzwiebelringe** in dem Topf mit 1EL Pflanzenöl und 1 kräftigen Prise Salz bei mittlerer Hitze 5-6Min. anbraten. Dann den **Knoblauch** und den **Ingwer** hinzugeben und ca. 1Min. duftend mitbraten.



6. Suppe fertigstellen

Die **Nudeln** in die Suppe geben und 1-2Min. erwärmen. Ggf. mit mehr Salz oder **Brühgewürz** nachwürzen. Die **Suppe** auf tiefe Teller verteilen und mit den **Pilzen** und den **grünen Lauchzwiebelringen** garniert servieren.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [Instagram](#) [Facebook](#) [Twitter](#) [Pinterest](#) [YouTube](#) **#marleyspooning**