



RS Süßkartoffel-Curry-Suppe

mit Kokosmilch und Udon-Nudeln



20-30min



2 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, Paprika und Udon-Nudeln in ein himmlisches Geschmackserlebnis!

- 1 Paprika
- 2 Süßkartoffeln
- 1 unbehandelte Limette
- 1 Stück Ingwer
- 225g Udon-Nudeln ¹
- 1 Pck. gelbe Currypaste
- 200ml Kokosmilch
- 1 Pck. Gemüsebrühgewürz
- 25ml Tamari-Sojasauce ³
- 10g Koriander
- 25g Cashewkerne, geröstet & gesalzen ^{2,4}

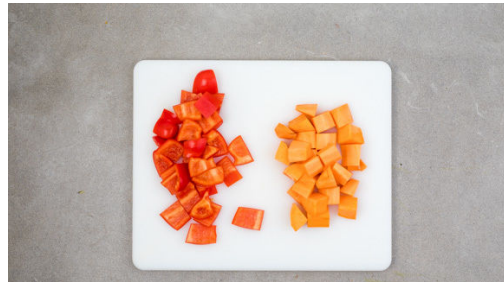
- Salz
- Pflanzenöl

- 2 mittelgroße Töpfe
- Sparschäler
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

Wer es nicht so scharf mag, verwendet weniger Currypaste.

Gluten (1), Erdnüsse (2), Sojabohnen (3),
Schalenfrüchte (4). Kann Spuren von
anderen Allergenen enthalten.

Energie 961kcal, Fett 33.6g,
Kohlenhydrate 137.3g, Eiweiß 23.2g



Die **Paprika** halbieren, entkernen und in 1-2cm große Würfel schneiden. Die **Süßkartoffeln** schälen, längs halbieren und ebenfalls in 1-2cm große Würfel schneiden.



Die **Nudeln** in das kochende Wasser geben und in 4-6Min. bissfest kochen. In ein Sieb abgießen und kalt abschrecken.



Die **Limettenschale** abreiben und die **Limette** halbieren, **eine Hälfte** auspressen, die **andere Hälfte** in Spalten schneiden. Den **Ingwer** schälen und sehr fein würfeln oder reiben. In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Nudeln** zum Kochen bringen.



Wenn die **Suppe** 2-3Min. geköchelt hat, die **Paprika** hinzugeben und die **Suppe** ca. 10Min. köcheln lassen, bis das **Gemüse** weich ist. Mit der **Sojasauce**, dem **Limettensaft**, **½TL Limettenschale** sowie Salz würzen und nach Geschmack ggf. **mehr Currypaste** unterrühren.



In einem zweiten Topf 1 EL Pflanzenöl auf hoher Stufe erwärmen. Je nach gewünschtem Schärfegrad **1TL Currypaste** im heißen Öl ca. 1Min. anbraten, bis es duftet. Mit der **Kokosmilch** und 550ml Wasser ablöschen und zum Kochen bringen. Die **Süßkartoffeln**, den **Ingwer** und das **Brühgewürz** dazugeben und die **Suppe** erneut aufkochen.



Den **Koriander samt Stängeln** grob schneiden. Die **Nudeln** auf Suppenteller verteilen und mit der **Suppe** aufgießen. Mit den **gerösteten Cashews** und dem **Koriander** garnieren und mit den **Limettenspalten** servieren.