



## Scharfe Kokosmilch-Nudelsuppe

mit Paprika und gebratenen Champignons



ca. 40min



2 Portionen

Heute geht unsere kulinarische Reise nach Thailand! Die scharfe gelbe 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 Pck. gelbe Currypaste
- 1 Dose gehackte Tomaten
- 200ml Kokosmilch
- 1 Pck. Gemüsebrühgewürz
- 250g Champignons
- 25ml Tamari-Sojasauce <sup>1</sup>

## 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 663kcal, Fett 36.4g, Kohlenhydrate 72.8g, Eiweiß 11.3g



### 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.



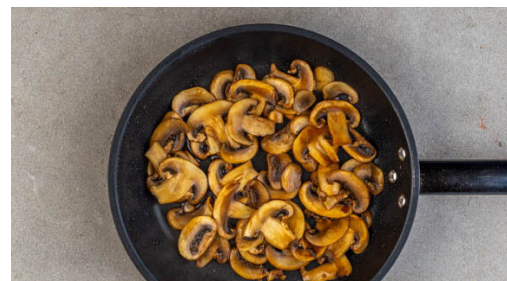
### 4. Suppe kochen

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.