



Korma-Bio-Hähnchensuppe mit Reis

garniert mit Erdnüssen und Koriander



ca. 30min



4 Portionen

Es gibt nichts Besseres, als sich nach einem langen Tag mit einer leckeren Suppe auf dem Sofa einzukuscheln. Diese hier lässt alle Träume wahr werden: warme Korma-Gewürze, Süßkartoffeln und eine schmackhafte Einlage aus gebratenem Reis, Erdnüssen und Bio-Hähnchenfleisch. Koriander und Joghurt verleihen dem Süppchen eine angenehm frische Note - und machen das Gericht wärmend und leicht zugleich. Perfektes Wohlfühlessen!

Was du von uns bekommst

- 150g Bio-Basmatireis
- 2 Zwiebeln
- 1 große Süßkartoffel
- 2 Karotten
- 2 Pck. Korma-Currypaste
- 1 Pck. Hühnerbrühwürz
- 50g Erdnüsse, geröstet & gesalzen³
- 10g Koriander
- 2 Pck. Bio-Hähnchenbrustwürfel
- 2 Becher Joghurt²

Was du zu Hause benötigst

- 1EL Weizenmehl¹
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- kleiner Topf mit Deckel
- großer Topf mit Deckel
- große Pfanne
- Stabmixer
- Sparschäler
- Messbecher
- Sieb

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

Allergene

Gluten (1), Milch (2), Erdnüsse (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 685kcal, Fett 25.7g, Kohlenhydrate 65.8g, Eiweiß 43.0g



1. Reis kochen

In einem kleinen Topf 300ml leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Den **Reis** in einem Sieb kalt abspülen, bis das Wasser klar bleibt. Sobald das Wasser kocht, den **Reis** hineingeben und abgedeckt bei niedrigster Hitze 12-14Min. kochen, bis das Wasser aufgesogen und der **Reis** gar ist. Noch ca. 5Min. ohne Hitzezufuhr ziehen lassen.



2. Gemüse schneiden

Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und fein würfeln. Die **Süßkartoffel** schälen und in ca. 2cm große Würfel schneiden. Die **Karotten** ggf. schälen und in grobe Scheiben schneiden.



3. Suppe kochen

Die **½ der Zwiebeln** und die **Karotten** in einem großen Topf mit 2EL Pflanzenöl und 1 kräftigen Prise Salz bei mittlerer Hitze ca. 2Min. anbraten. Die **Süßkartoffelwürfel**, die **Currypaste**, das **Brühwürz**, 1EL Mehl und 1,2L Wasser hinzufügen und aufkochen. Die **Suppe** abgedeckt bei mittlerer Hitze 12-15Min. kochen, bis das **Gemüse** gar ist.



4. Zutaten vorbereiten

Die **Erdnüsse** grob hacken. Die **Korianderblätter** grob, die **-stängel** fein schneiden, dann die **Stängel** in die **Suppe** geben. Das **Fleisch** trocken tupfen.



5. Topping zubereiten

Das **Fleisch** in einer großen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer bis starker Hitze ca. 3Min. rundum anbraten. Die **restlichen Zwiebeln** hinzufügen und ca. 2Min. mitbraten. Die **Erdnüsse** und den **gekochten Reis** hinzufügen und unter gelegentlichem Rühren 3-4Min. braten, bis der **Reis** knusprig und das **Fleisch** gar ist.



6. Suppe pürieren

Den Topf vom Herd nehmen und die **Suppe** möglichst fein pürieren. Ggf. löffelweise Wasser zugeben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Den **Joghurt** mit ca. **2EL Suppe** vermengen und in den Topf rühren. Die **Suppe** mit Salz und Pfeffer abschmecken, auf Teller verteilen und das **Topping** darauf anrichten. Mit den **Korianderblättern** garnieren und servieren.