



Scharfe Kokosmilch-Nudelsuppe

mit Paprika und gebratenen Champignons



ca. 40min



2 Personen

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!

- 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 ¹

- Salz
- Zucker
- Pflanzenöl

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

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

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



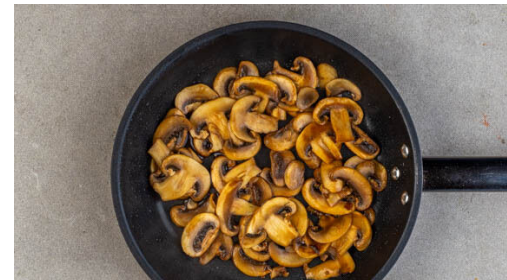
In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Nudeln** aufkochen. Die **Nudeln** in das kochende Wasser geben, den Topf vom Herd nehmen und die **Nudeln** 3–5 Min. gar ziehen lassen. In ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. **Tipp:** Um die Weiterverarbeitung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



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.



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. **1 EL geriebener Ingwer** vorhanden ist.



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.



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.



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.

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [!\[\]\(83bbbd261710c59db0214aa27b2edc0d_img.jpg\)](#) [!\[\]\(d6bd620f45f20291c3c3dab29f2286e8_img.jpg\)](#) [!\[\]\(ac4fcea21db844807030be74b3ff0b7a_img.jpg\)](#) **#marleyspooning**