



Garnelen-Glasnudelsuppe mit Zucchini

mit Kokosmilch und gelber Currysauce



ca. 20min



4 Portionen

Heute geht unsere kulinarische Reise nach Südostasien! Gelbe Currysauce ist vor allem in der thailändischen Küche zu Hause, sowohl für Currys als auch in wärmenden Suppen. Sie ist milder als die rote oder die noch schärfere grüne Variante. In Kombination mit cremiger Kokosmilch, saftigen Garnelen, frischem Gemüse und Glasnudeln genau das Richtige, wenn es draußen grau und schmuddelig ist. Guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- 3 Zucchini
- 2 Stangensellerie 1
- 2 rote Zwiebeln
- 2 Pck. ASC-Garnelen, aufgetaut 2
- 1 Pck. gelbe Curtypaste
- 400ml Kokosmilch
- 1 Pck. Hühnerbrühgewürz
- 200g Vermicelli-Glasnudeln
- 2 Lauchzwiebeln
- 1 unbehandelte Limette

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- großer Topf
- mittelgroßer Topf
- Messbecher
- Sieb

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

Allergene

Sellerie (1), Krebstiere (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 547kcal, Fett 26.1g, Kohlenhydrate 59.1g, Eiweiß 19.0g



1. Gemüse schneiden

Die **Zucchini** längs halbieren und quer in dünne Scheiben schneiden. Den **Stangensellerie** in dünne Scheiben schneiden. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden.



4. Suppe ansetzen

Die **Zwiebeln** mit 1,5L heißem Wasser und der **Kokosmilch** ablöschen, das **Brühgewürz** unterrühren. Dann den **Sellerie** in die **Suppe** geben und 1-2Min. garen. Die **Suppe** mit Salz abschmecken. In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Nudeln** zum Kochen bringen.



2. Garnelen vorbereiten

Die **Garnelen** in einem Sieb kalt abspülen und abtropfen lassen, dann trocken tupfen.



5. Zucchini zugeben

Die **Zucchini** in die **Suppe** geben und die **Suppe** noch 4-5Min. köcheln lassen, bis die **Zucchini** gar ist. Nach der Hälfte der Zeit die **Garnelen** hinzufügen und mitgaren. Die **Nudeln** in das kochende Wasser geben, den Topf vom Herd nehmen und die **Nudeln** 3-5Min. gar ziehen lassen, dann in ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.



3. Zwiebeln anbraten

Die **Zwiebeln** in einem großen Topf mit 2EL Pflanzenöl und der **Curtypaste (oder weniger, wenn es nicht scharf sein soll)** bei mittlerer Hitze 1-2Min. anbraten.



6. Garnitur vorbereiten

Die **Lauchzwiebeln** schräg in feine Ringe schneiden. Die **Limette** vierteln und die **Suppe** mit etwas **Limettensaft** abschmecken. Dann die **Suppe** mit den **Nudeln** anrichten, mit den **Lauchzwiebeln** und etwas (frisch gemahlenem) Pfeffer garnieren und mit den **übrigen Limettenspalten** servieren.