



## Süßkartoffel-Curry-Suppe

mit Kokosmilch und Udon-Nudeln

⌚ 20-30min ⌂ 4 Portionen

Wir lieben die Vielfalt der asiatischen Küche! Die aromatische Thai-Küche hat es uns besonders angetan. Eine leckere gelbe Currysauce 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!

## Was du von uns bekommst

- 2 Paprika
- 3 Süßkartoffeln
- 2 unbehandelte Limetten
- 1 Stück Ingwer
- 450g Udon-Nudeln<sup>1</sup>
- 1 Pck. gelbe Currysauce
- 400ml Kokosmilch
- 2 Pck. Gemüsebrühgewürz
- 50ml Tamari-Sojasauce<sup>3</sup>
- 20g Koriander
- 50g Cashewkerne, geröstet & gesalzen<sup>2,4</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Pflanzenöl

## Küchenutensilien

- 2 große Töpfe
- Sparschäl器
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

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

### Kochtipp

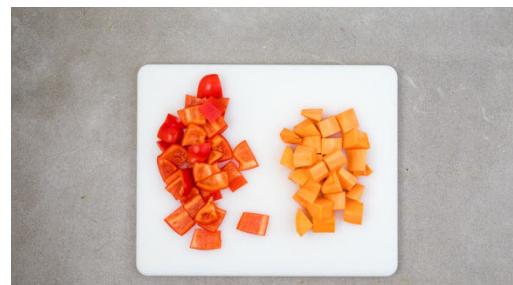
Wer es nicht so scharf mag, verwendet weniger Currysauce.

### Allergene

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

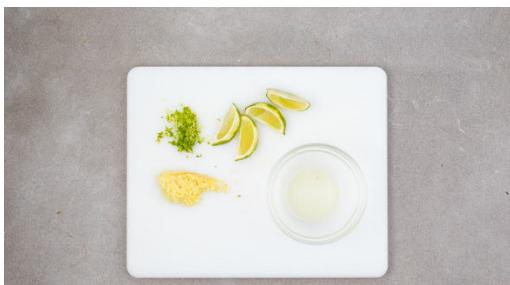
### Nährwertangaben pro Portion

Energie 915kcal, Fett 33.4g, Kohlenhydrate 127.8g, Eiweiß 22.3g



### 1. Gemüse schneiden

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



### 2. Limetten vorbereiten

Die **Limettenschale** abreiben und die **Limetten** halbieren, **zwei Hälften** auspressen, die **übrigen Hälften** in Spalten schneiden. Den **Ingwer** schälen und sehr fein würfeln oder reiben. In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Nudeln** zum Kochen bringen.



### 3. Suppe ansetzen

In einem zweiten Topf 2EL Pflanzenöl auf hoher Stufe erwärmen. Je nach gewünschtem Schärfegehalt **2TL Currysauce** im heißen Öl ca. 1Min. anbraten, bis es duftet. Mit der **Kokosmilch** und 1,1L Wasser ablöschen und zum Kochen bringen. Die **Süßkartoffeln**, den **Ingwer** und das **Brühgewürz** dazugeben und die **Suppe** erneut aufkochen.



### 4. Nudeln kochen

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



### 5. Suppe fertigstellen

Wenn die **Suppe** 2-3Min. gekocht hat, die **Paprika** hinzugeben und die **Suppe** ca. 10Min. köcheln lassen, bis das **Gemüse** weich ist. Mit der **Sojasauce**, dem **Limettensaft**, **1TL Limettenschale** sowie Salz würzen und nach Geschmack ggf. **mehr Currysauce** unterrühren.



### 6. Koriander schneiden

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