



Vegane Asia-Nudelsuppe

mit Gemüse und Erdnüssen



ca. 20min



2 Personen

Hach, stundenlang in der Küche stehen und leckere Gerichte für die Liebsten – oder auch einfach mal sich selbst – zu zaubern ist doch einfach das Beste, oder? Und wenn die Zeit knapp ist, gibt es zum Glück Gerichte wie dieses: blitzschnell gemacht und trotzdem extremst lecker! Die cremige Suppe mit Kokosmilch, gelber Currypaste und Ingwer, Süßkartoffeln und feinen Glasnudeln schmeckt einfach nach mehr!

- 1 Stück Ingwer
- 1 rote Zwiebel
- 1 Süßkartoffel
- 1 Packung gelbe Currypaste
- 250ml Kokosmilch
- 100g Vermicelli-Glasnudeln
- 1 Dose Mais
- 10g Koriander
- 1 unbehandelte Limette
- 1 Päckchen Erdnüsse, geröstet & gesalzen ⁵
- 1 Packung chinesischer Gemüsemix

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl

- mittelgroßer Topf mit Deckel
- Wasserkocher
- Sparschäler
- Messbecher
- Zitronenpresse
- Sieb

Energie 793kcal, Fett 36.5g,
Kohlenhydrate 102.8g, Eiweiß 12.6g



4. Nudeln garen

2. Suppe ansetzen

5. Gemüsemix zugeben

3. Zutaten vorbereiten

6. Abschmecken und servieren

Die **Limettenhälfte** auspressen und den **Soft** in die **Suppe** rühren. Erneut mit Salz und Pfeffer sowie ggf. 1 Prise Zucker abschmecken. Die **Nudeln** auf tiefe Teller oder Schalen verteilen und mit der **Suppe** begießen. Mit den **Erdnüssen** und dem **Koriander** garnieren und mit den **Limettenspalten** servieren.