



## Vegane Asia-Nudelsuppe

mit Gemüse und Erdnüssen



ca. 20min



3-4 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
- 500ml Kokosmilch
- 200g Vermicelli-Glasnudeln
- 1 Dose Mais
- 10g Koriander
- 1 unbehandelte Limette
- 1 Päckchen Erdnüsse, geröstet & gesalzen <sup>5</sup>
- 2 Packungen chinesischer Gemüsemix

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl

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

Erdnüsse (5). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 634kcal, Fett 27.4g,  
Kohlenhydrate 87.5g, Eiweiß 9.4g



#### 4. Nudeln garen

## 2. Suppe ansetzen

## 5. Gemüsemix zugeben

### 3. Zutaten vorbereiten

## 6. Abschmecken und servieren

Die **Limettenhälfte** ausdrücken 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.