



## Asiatische Hähnchen-Nudelsuppe

mit Curry und Pak Choi



20-30min



2 Personen

Asiatischer als diese könnte kaum eine Suppe aussehen – und schmecken! Dafür sorgen würziges Thai-Basilikum, duftiger Ingwer und farbstarkes Currysüppchen. Und es geht noch weiter: Die Basis für unsere Augen- und Gaumenweide bilden elegante Glasnudeln und cremige Kokosmilch, darin brillieren Pak Choi und Paprika. Und zwischen all diese Leckereien schmiegt sich saftiges Hähnchenfilet. Cashews on top, fertig ist das Meisterwerk!

## Was du von uns bekommst

- 1 grüne Paprika
- 1 Pak Choi
- 1 Packung gewürfelte Hähnchenbrust
- 1 Päckchen Madras-Currypulver<sup>10</sup>
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Stück Ingwer
- 200ml Kokosmilch
- 1 Päckchen Hühnerbrühgewürz
- 1 unbeschädigte Limette
- 10g Thai-Basilikum
- 100g Vermicelli-Glasnudeln
- 1 Päckchen Cashewkerne<sup>15</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Pflanzenöl

## Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf mit Deckel
- Wasserkocher
- Messbecher
- Sieb

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

### Kochtipp

Wer Lust und Zeit hat, kann die Cashewkerne grob hacken.

### Allergene

Senf (10), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 727kcal, Fett 37.1g, Kohlenhydrate 62.3g, Eiweiß 36.3g



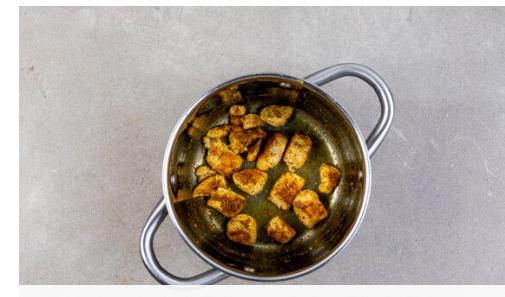
**1. Gemüse schneiden**

Die **Paprika** vierteln, entkernen und in dünne Streifen schneiden. Den **weißen Teil des Pak Choi** in schmale, den **grünen Teil** in breite Streifen schneiden. In einem Wasserkocher 1L Wasser zum Kochen bringen.



**4. Garnitur vorbereiten**

Die **Limettenschale** abreiben, dann die **Limette** längs halbieren, **eine Hälfte** auspressen, die **andere Hälfte** in Spalten schneiden. Die **Thai-Basilikumblätter** von den Stängeln zupfen und grob schneiden.



**2. Fleisch anbraten**

Das **Fleisch** trocken tupfen und in einem mittelgroßen Topf mit 1EL Pflanzenöl und der **1/2 des Currypulvers** bei mittlerer Hitze 3-4Min. goldbraun anbraten. Aus dem Topf nehmen und beiseitestellen, den Topf aufbewahren. Den **Knoblauch** schälen und sehr fein würfeln. Den **Ingwer** ggf. schälen und sehr fein würfeln oder reiben.



**5. Nudeln garen**

Die **Nudeln** mit dem restlichen heißen Wasser bedecken und 3-5Min. ziehen lassen. Inzwischen den **übrigen Pak Choi** und das **Fleisch** in die **Suppe** geben und 2-3Min. mitköcheln, bis das **Fleisch** gar ist.



**3. Suppe ansetzen**

Den **Knoblauch**, den **Ingwer**, die **Paprika** und die **weißen Pak-Choi-Streifen** in dem Topf mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze ca. 3Min. anbraten. Die **Kokosmilch** und 650ml kochendes Wasser angießen und das **Brühgewürz** und das **restliche Currypulver** einrühren. Die **Suppe** zum Kochen bringen und abgedeckt ca. 5Min. köcheln lassen.



**6. Suppe fertigstellen**

Die **Nudeln** in ein Sieb abgießen, mit kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen, dann in die **Suppe** geben und ca. 1Min. erwärmen. Die **Suppe** mit **1TL Limettensaft** sowie Salz und Pfeffer abschmecken und auf tiefe Teller oder Schalen verteilen. Mit dem **Thai-Basilikum** und den **Cashewkernen** garnieren und mit den **Limettenspalten** servieren.