



## Asiatische Hähnchen-Nudelsuppe

mit Curry und Pak Choi



20-30min



3-4 Personen

Asiatischer als diese könnte kaum eine Suppe aussehen – und schmecken! Dafür sorgen würziges Thai-Basilikum, duftiger Ingwer und farbstarkes Currypulver. 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

- 2 grüne Paprika
- 1 Pak Choi
- 2 Packungen gewürfelte Hähnchenbrust
- 1 Päckchen Madras-Currypulver<sup>10</sup>
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Stück Ingwer
- 400ml Kokosmilch
- 2 Päckchen Hühnerbrühwürz
- 1 unbehandelte Limette
- 10g Thai-Basilikum
- 200g Vermicelli-Glasnudeln
- 1 Packung Cashewkerne<sup>15</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Pflanzenöl

## Küchenutensilien

- großer 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.

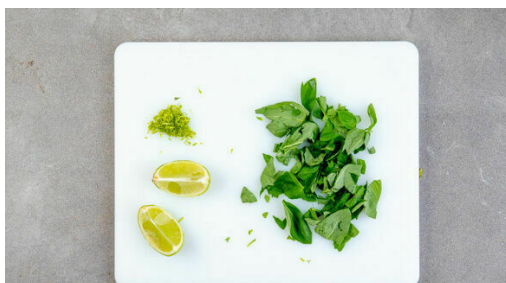
### Nährwertangaben pro Portion

Energie 683kcal, Fett 34.4g, Kohlenhydrate 57.8g, Eiweiß 34.6g



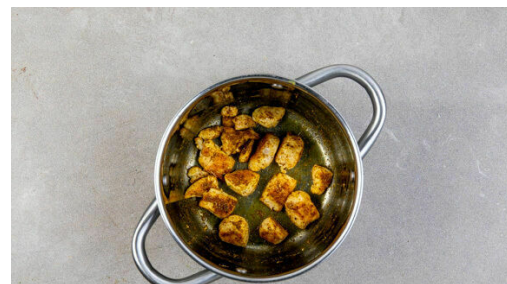
### 1. Gemüse schneiden

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 1,7L 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 großen Topf mit 2EL 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.



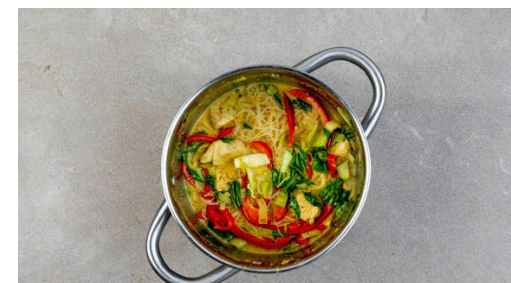
### 5. Nudeln garen

Die **Nudeln** mit dem restlichen heißen Wasser bedecken und 3-5Min. ziehen lassen. Falls das Wasser aus dem Wasserkocher nicht reicht, noch etwas heißes Leitungswasser hinzugeben. 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 1,3L kochendes Wasser angießen und das **Brühwürz** 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 Limettenschale**, **1-2EL 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.