



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 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

- 2 grüne Paprika
- 1 Pak Choi
- 2 Packungen gewürfelte Hähnchenbrust
- 1 Päckchen Madras-Currypulver 10
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Stück Ingwer
- 400ml Kokosmilch
- 2 Päckchen Hühnerbrühgewürz
- 1 unbeschädigte Limette
- 10g Thai-Basilikum
- 200g Vermicelli-Glasnudeln
- 1 Packung Cashewkerne 15

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.



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.



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 **Brühgewürz** und das **restliche Currypulver** einrühren. Die **Suppe** zum Kochen bringen und abgedeckt ca. 5Min. köcheln lassen.



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.



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.



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.