



Burmese Nudelsuppe mit Ei

mit Kokosmilch und Gemüse



20-30min



3-4 Personen

Heute gibt's mal wieder etwas ganz Frivoles für die Feinschmecker unter euch: ein traumhaft cremiges Süppchen südostasiatischer Herkunft, das mit Glasnudeln, Gemüse und Ei auch Nicht-Foodies am Tisch überzeugen wird! Der Clou ist aber die selbst gemachte Basis der Suppe, die dank frischem Ingwer, Koriander und Kurkuma, Zwiebel, Kokosmilch und Kichererbsenmehl nicht nur gesund, sondern auch unglaublich lecker ist!

Was du von uns bekommst

- 4 Bio-Eier ³
- 2 Zwiebeln
- 1 Stück Ingwer
- 10g Koriander
- 1 Päckchen edelsüßes Paprikapulver
- 1 Päckchen gemahlene Kurkuma
- 200g Vermicelli-Glasnudeln
- 2 Packungen Kirschtomaten
- 1 Pak Choi
- 1 Packung Kichererbsenmehl
- 2 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 300ml Kokosmilch
- 1 unbehandelte Limette

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- kleiner Topf
- großer Topf
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Messbecher
- Sieb

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

Allergene

Eier (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 585kcal, Fett 28.3g, Kohlenhydrate 66.7g, Eiweiß 13.8g



1. Eier kochen

In einem kleinen Topf ausreichend Wasser für die **Eier** zum Kochen bringen. Die **Eier** in das kochende Wasser geben und in 6-7Min. wachsweich kochen, dann abgießen, kalt abschrecken, schälen und halbieren. **Tipp:** Für **hart gekochte Eier** die Kochzeit einfach um 3-4Min. verlängern oder für **weiche Eier** um 2-3Min. reduzieren.



2. Würzpaste zubereiten

Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und grob würfeln. Den **Ingwer** schälen und ebenfalls grob würfeln. Die **Korianderblätter** abzupfen und die **Stängel** aufbewahren. Die **Zwiebeln**, den **Ingwer**, die **Korianderstängel**, das **Paprikapulver**, **1-2TL Kurkuma**, 100ml Wasser und 1 kräftige Prise Salz in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer zu einer glatten **Würzpaste** pürieren.



4. Suppe ansetzen

Die **Würzpaste** in einem großen Topf mit 2EL Pflanzenöl und **6EL Kichererbsenmehl** bei mittlerer Hitze ca. 2Min. anbraten. Mit 700ml Wasser ablöschen, dann das **Brühgewürz** und die **Kokosmilch** einrühren. Den **Pak Choi** und die **Kirschtomaten** dazugeben und 3-4Min. köcheln lassen, bis die **Suppe** etwas eindickt. Die **Limette** in Spalten schneiden.



5. Nudeln erwärmen

Die **Nudeln** in die **Suppe** geben und erwärmen. Ggf. mehr Wasser hinzufügen. Vom Herd nehmen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. **Tipp:** Wer mag, kann ein paar **Nudeln** für die Garnitur beiseitelegen und in einer kleinen Pfanne mit einer dünnen Schicht Pflanzenöl kurz knusprig anbraten. Danach sofort aus der Pfanne nehmen.



3. Gemüse schneiden

Die **Nudeln** in einer Schüssel oder einem Topf mit heißem Wasser bedecken und 3-5Min. ziehen lassen. In ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Die **Kirschtomaten** halbieren. Den **Pak Choi** vom Strunk befreien und in 1-2cm breite Streifen schneiden.



6. Anrichten und servieren

Die **Suppe** auf Schalen oder tiefe Teller verteilen. Jeweils **2 Eihälften** darauf anrichten und mit dem **Koriander** und ggf. den **knusprigen Nudeln** garniert servieren. Die **Limettenspalten** dazu reichen.