Küchen Götter
GU Rezepte

Rezept

Australische Laksa

Ein Rezept von Australische Laksa, am 28.04.2024

Zutaten

1/2 l	Geflügelbrühe (siehe Rezept-Tipp)
100 g	Glasnudeln
1 EL	gelbe Currypaste
	Zucker
1 Bund	Frühlingszwiebeln
400 g	Lachsfilet
1/2 l	Kokosmilch
1	Bio-Zitrone
	Salz
100 g	Zuckerschoten
200 g	Blattspinat
5 Stängel	Koriandergrün

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 550 kcal

Zubereitung

1. In einem großen Topf die Geflügelbrühe mit der Kokosmilch aufkochen. Die Glasnudeln in einer Schüssel mit heißem Wasser übergießen. Nach ca. 2 Min. in ein Sieb abseihen und abschrecken. Die Zitrone waschen, Schale abreiben und Saft auspressen.

2. Die Suppe mit Currypaste, Salz, Zucker, Zitronenschale und 2-3 EL -saft würzen.

3. Die Gemüse waschen und putzen. Die Zuckerschoten längs halbieren, die Frühlingszwiebeln schräg in Stücke schneiden. Beides in die Suppe geben, einmal aufkochen lassen und die Hitze reduzieren.

4. Den Spinat waschen, Stiele entfernen. Lachs in Würfel schneiden, leicht salzen und zusammen mit dem Spinat und den Glasnudeln in die Suppe geben. Noch einmal kurz aufkochen lassen. Die Laksa in Suppenschalen füllen. Koriander abbrausen und die Suppe mit den Blättchen bestreuen.