Rezept

Zitronengrassuppe mit Ramen-Nudeln

Ein Rezept von Zitronengrassuppe mit Ramen-Nudeln, am 28.04.2024

Zutaten

100 g	Ramen-Nudeln (ohne Ei) (aus dem Bio- oder Asienladen)
2 Stangen	Zitronengras
1 Dose	Kokosmilch (400 ml)
4 EL	gesalzene geröstete Cashewkerne
4 EL	Erdnussöl
	Salz
1	kleine frische rote Chilischote
500 ml	Bio-Gemüsebrühe (selbst gemacht oder Instant)
1 EL	mildes Currypulver
1	kleine rote Zwiebel
200 g	Babyspinat

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 845 kcal

Zubereitung

1. Die Nudeln nach Packungsangabe in reichlich kochendem Salzwasser zugedeckt garen. Nach der Garzeit in ein Sieb abgießen, mit kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen.

2. Die Chilischote waschen. Das Zitronengras mehrmals einschneiden und zusammen mit Brühe, Kokosmilch, Currypulver und der Chilischote in einen Topf geben. Aufkochen und offen ca. 2 Min. kochen.

3. Die Cashewkerne grob hacken. Die Zwiebel schälen und in Streifen schneiden. Im Wok oder in einer großen Pfanne das Öl erhitzen und die Zwiebelstreifen zusammen mit den gegarten Nudeln und den gehackten Cashews ca. 4 Min. braten. Mit Salz würzen.

4. Den Spinat verlesen, waschen und trocken schleudern. Zitronengras und Chilischote aus der Suppe entfernen. Spinat dazugeben und ca. 2 Min. kochen, dann evtl. nachsalzen. Suppe mit Spinat in vorgewärmte Schalen schöpfen und den Wokinhalt darauf verteilen.