

Rezept

Curry-Nudelsuppe mit Erdnuss

Ein Rezept von Curry-Nudelsuppe mit Erdnuss, am 27.04.2024

Zutaten

125 g Reisnudeln	1 kleine Zwiebel
2 Knoblauchzehen	1 Stück Ingwer (0,5 cm lang)
1 rote Paprika	200 g Kokosmilch
1 1/2 EL rote Currypaste	Salz
1 1/2 EL brauner Zucker	2 Frühlingszwiebeln
2 EL Erdnusskerne (geröstet und gesalzen)	1 EL Limettensaft
Pfeffer	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 445 kcal, 10 g F, 11 g EW, 77 g KH

Zubereitung

1. Nudeln nach Packungsanweisung zubereiten. In der Zwischenzeit Zwiebel, Knoblauch und Ingwer schälen, fein würfeln. Die Paprika waschen, längs halbieren, Stielansatz, weiße Trennwände und Kerne entfernen. Die Hälften in dünne Streifen schneiden.
2. Zwiebelwürfel in 3 EL Kokosmilch andünsten. Paprikastreifen und Knoblauch mit etwas Kokosmilch hinzufügen und 3 Min. mitdünsten. Currypaste und Ingwer 1 weitere Min. mitdünsten, bis es duftet. Dann 600 ml Wasser und die übrige Kokosmilch angießen, salzen, nach Belieben zuckern und alles offen 6-8 Min. köcheln.
3. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und samt frischem Grün in Ringe schneiden. Die Erdnusskerne hacken. Limettensaft und Frühlingszwiebeln in die Suppe rühren, diese 1 Min. ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Abgetropfte Nudeln auf Suppenschalen verteilen, mit Suppe übergießen und mit Erdnüssen bestreuen.