

Curry-Suppe mit Glasnudeln

Einkaufsliste:



4-6 Personen

- 3 EL Pflanzenöl
- 4-6 Möhren
- 2 Paprika
- 1 Stange Lauch
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL scharfes Currypulver
- 1 EL Paprikapulver (edelsüß)
- 1 TL Chiliflocken
- ½ TL Zitronengras gemahlen
- 1 TL gemahlene Ingwer
- 1-2 TL Pfeffer
- 1 TL Cayennepfeffer
- 1 TL Ingwer
- 1-2 EL Tomatenmark
- 800 ml Gemüsebrühe
- 400 ml Kokosmilch
- 1 kleinen Kopf Brokkoli oder 400 g TK Brokkoli
- 125 g Reismnudeln/Glasnudeln
- Petersilie und andere frische Kräuter nach Belieben
- Salz nach Belieben

*

So wird's gemacht:

Zunächst:

Brühe aufkochen und die Glasnudeln in der Brühe fünf Minuten ziehen lassen. Nudeln durch ein Sieb geben und die Brühe auffangen.

Derweil Gemüse in feine Streifen schneiden. Öl in einem großen Topf erhitzen und Zwiebel sowie Möhren- und Paprikastreifen und Lauch in das Öl geben, anschwitzen. Die Hälfte des Currypulvers hinzugeben und anrösten. Mit der Brühe abschrecken und die Masse 15 Minuten köcheln lassen. Einen Teil des Gemüses aus der Masse schöpfen und beiseite stellen, den Rest grob pürieren. Kokosmilch, Tomatenmark und Gewürze hinzugeben und köcheln lassen. Das Gemüse und den Brokkoli hinzugeben, 5 Minuten ziehen lassen. Zum Schluss die Nudeln in die Masse geben und mit Salz und Pfeffer nochmals abschmecken.

Mit frischen Kräutern servieren.

*Wer Currypaste zu Hause hat, kann ein bis zwei Esslöffel Currypaste mit den restlichen Gewürzen hinzugeben.