



## Süßkartoffel-Curry-Suppe

mit Kokosmilch und Udon-Nudeln



20-30min



2 personen

Wir lieben die Vielfalt der asiatischen Küche! Die aromatische Thai-Küche hat es uns besonders angetan. Eine leckere gelbe Currypaste mit feiner Schärfe, frische Kräuter und Ingwer, cremige Kokosmilch und fruchtig-säuerliche Limette gehören zu den Basics und verzaubern auch diese schnell zubereitete Suppe mit Süßkartoffeln, roter Paprika und Udon-Nudeln in ein himmlisches Geschmackserlebnis!

## Wat je van ons krijgt

- 1 paprika
- 2 zoete aardappels
- 1 onbehandelde limoen
- 1 stukje verse gember
- 300g udonnoedels <sup>1</sup>
- 1 pakje gele currypasta
- 200ml kokosmelk
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 25ml sojasaus <sup>1,6</sup>
- 10g verse koriander
- 25g gezouten cashewnoten <sup>5,15</sup>

## Wat je thuis nodig hebt

- zout
- 15ml plantaardige olie

## Kookgerei

- 2 middelgrote kookpannen
- dunschiller
- maatbeker
- keukenrasp
- citruspers
- zeef of vergiet

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

### Allergenen

gluten (1), pinda's (5), soja (6), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

### Voedingswaarde per portie

calorieën 855kcal, vet 34.1g, koolhydraten 112.8g, eiwit 19.5g



### 1. Gemüse schneiden

Die **Paprika** halbieren, entkernen und in 1-2cm große Würfel schneiden. Die **Süßkartoffeln** schälen, längs halbieren und ebenfalls in 1-2cm große Würfel schneiden.



### 4. Nudeln kochen

Die **½ der Nudeln** in das kochende Wasser geben und in ca. 4Min. bissfest kochen. In ein Sieb abgießen und kalt abschrecken. Die **übrigen Nudeln** werden für dieses Rezept nicht benötigt.



### 2. Limette vorbereiten

Die **Limettenschale** abreiben und die **Limette** halbieren, **eine Hälfte** auspressen, die **andere Hälfte** in Spalten schneiden. Den **Ingwer** schälen und sehr fein würfeln oder reiben. In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **½ der Nudeln** zum Kochen bringen.



### 5. Suppe fertigstellen

Wenn die **Suppe** 2-3Min. geköchelt hat, die **Paprika** hinzugeben und die **Suppe** ca. 10Min. köcheln lassen, bis das **Gemüse** weich ist. Mit der **Sojasauce**, dem **Limettensaft**, **½TL Limettenschale** sowie Salz würzen und nach Geschmack ggf. **mehr Currypaste** unterrühren.



### 3. Suppe ansetzen

In einem zweiten Topf 1EL Pflanzenöl auf hoher Stufe erwärmen. Je nach gewünschtem Schärfegrad **1-2TL Currypaste** im heißen Öl ca. 1Min. anbraten, bis es duftet. Mit der **Kokosmilch** und 550ml Wasser ablöschen und zum Kochen bringen. Die **Süßkartoffeln**, den **Ingwer** und das **Brühgewürz** dazugeben und die **Suppe** erneut aufkochen.



### 6. Koriander schneiden

Den **Koriander samt Stängeln** grob schneiden. Die **Nudeln** auf Suppenteller verteilen und mit der **Suppe** aufgießen. Mit den **gerösteten Cashews** und dem **Koriander** garnieren und mit den **Limettenspalten** servieren.