

Curry-Nudelsuppe**Zutaten für 4 Personen**

2 Zwiebeln
4 Knoblauchzehen
1 Stück Ingwer (4 cm)
1 EL Öl (z. B. Kokosfett, Erdnussöl, Soja- oder Sonnenblume)
1-2 EL rote oder gelbe Currypaste
1/2 TL Kurkuma
500 ml Kokosmilch
700 ml Gemüsebrühe
300 g Ramen- oder Suppennudeln (getrocknet, 400 g frische Nudeln)
4 EL cremige Erdnussbutter
1 EL Misopaste
2 EL Sojasauce
1 EL brauner Zucker
Saft von 1-2 Limetten
weißer Pfeffer
Salz & Pfeffer nach Geschmack

Für die Garnitur/ Einlage (optional)

2 EL Erdnüsse, geröstet und gesalzen
Koriander und/ oder Schnittlauch
2 Pak Choi, halbiert und blanchiert
2 EL Chili Crisp (Knusper-Chiliöl)
2 TL Sesam
2 EL Röstzwiebel

Zubereitung

Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer schälen und fein würfeln. Das Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln glasig dünsten. Knoblauch und Ingwer dazugeben und 2 Minuten mitbraten. Currypaste und Kurkuma in den Topf geben und kurz anrösten. Mit Kokosmilch und Gemüsebrühe aufgießen und die Suppe 5-8 Minuten köcheln lassen, bis sie etwas eindickt. In der Zwischenzeit die Nudeln in kochendem Salzwasser bissfest garen.

In einer Schüssel Erdnussbutter, Misopaste, braunen Zucker, einen Schuss heißes Wasser und Limettensaft verrühren. Die Suppe mit der Erdnussmischung vermischen und mit weißem Pfeffer, Salz und eventuell schwarzem Pfeffer abschmecken. Die gekochten Nudeln zugeben und mit den Toppings garnieren. Servieren und genießen.

Rezept: Julia Floß