

Kurkuma Kokossuppe

45–60 Min

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

800 ml	Kokosmilch
300 g	Udon Nudeln
1 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Knoblauchzehe
1 EL	Kokosöl
2 EL	Misopaste, hell
1 Stk.	Limette
50 g	Erdnüsse
2 Stk.	Frühlingszwiebel
1 Stk.	Karotte
2 EL	Curcuma gemahlen
1 TL	Ingwer gemahlen
0.5 TL	Koriander gemahlen
0.5 TL	Kümmel gemahlen
1 TL	Frühlingszwiebel-Lauch-Mischung
1	Tasse Koriander, frisch

Zubereitung

1. Im ersten Schritt die Udon Nudeln nach Packungsanleitung zubereiten und für die spätere Verwendung beiseitestellen. Währenddessen können Zwiebel und Knoblauch geschält und fein gehackt werden.
2. Nun das Kokosöl in einem großen Topf zum Schmelzen bringen. Zwiebel und Knoblauch darin anschwitzen. Dann das Curcumapulver und die restlichen Gewürze einrühren. Gut verrühren, damit nichts anbrennt.
3. Nach einer Minute mit der Kokosmilch auffüllen und die Misopaste untermischen. Für etwa zehn Minuten kochen lassen. Mit etwas Salz und Pfeffer sowie dem Saft einer Limette abschmecken.
4. Die Erdnüsse in einer Pfanne anrösten. Möhre waschen, schälen und in dünne Streifen schneiden. Die Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden. Paprika waschen und ebenfalls in feine Streifen schneiden.
5. Die Nudeln in Schüsseln servieren und die heiße Suppe darüber gießen. Die restlichen Zutaten hinzugeben und mit frischem Koriander und den gerösteten Erdnüssen toppen.