



# Kurkuma Kokossuppe

🕒 45–60 Min   

## 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 Kurkumapulver 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.

## Zutaten 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. | Möhre                   |
| 2 EL   | ♦ Curcuma gemahlen      |
| 1 TL   | ♦ Ingwer gemahlen       |
| 0.5 TL | ♦ Koriander gemahlen    |
| 0.5 TL | ♦ Kümmel gemahlen       |
| 1      | Tasse Koriander, frisch |

