



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 Curcumpulver 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 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

