Exotische Linsensuppe mit knusprigem Reisnudelnest

40–50 Min

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

2 Stk.	Zwiebeln
4 Stk.	Karotten
1 Stk.	Ingwer, daumengroß
100 g	Fenchel
5 EL	Sesamöl
4 TL	Kokosflocken
80 ml	Orangensaft
100 g	Rote Linsen
400 ml	Wasser
400 ml	Kokosmilch
2 EL	Curry Madras

Für die Garnitur

10 g	Reisnudeln
	Öl zum Frittieren

Zubereitung

1. Zwiebeln, Karotten und Fenchel in grobe Würfel schneiden, Ingwer reiben. In einem Topf Sesamöl erhitzen. Darin Fenchel und Zwiebel bei hoher Hitze und für kurze Zeit (ca. 1 Minute) braten. Beides wieder herausnehmen und beiseitestellen.
2. Karotten in etwas Öl anbraten. Curry Madras, Ingwer und Kokosflocken ebenfalls mitbraten, damit sich der Geschmack optimal entfalten kann. Danach mit Orangensaft ablöschen und mit Wasser und Kokosmilch aufgießen. Linsen hinzugeben und etwa 20 Minuten köcheln lassen.
3. Zum Schluss Fenchel und Zwiebel wieder dazugeben und weitere 5 Minuten köcheln. Suppe pürieren und mit Sojasauce abrunden.
4. Für die Garnitur die Reisnudeln in sehr heißem Pflanzenfett ganz kurz frittieren und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Als Garnitur auf die Suppe geben und genießen.