



Würzige Nudelsuppe mit selbstgemachter Currypaste



Zutaten

Menge

1 kleines Bund	Koriander
12	große Garnelen
1 Handvoll	Mungobohnensprossen
2 TL	gemahlener Koriander
2	Knoblauchzehen
4 EL	Öl
20 g	Cashewkerne
1 bis 2	Hähnchenbrustfilets
2 Stängel	Zitronengras
2	Limetten
1 EL	Fischsoße
1 TL	Kreuzkümmel
1/2 TL	Kurkuma
2	rote Chilischoten
25 g	getrocknete Shrimps
2	Schalotten
200 ml	Kokosmilch
2	Eier
200 g	Reisnudeln
600 ml	Hühnerbrühe
20 g	Ingwer

Rezeptinfo

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 45 Min.

pro Portion: 2407 kJ, 575 kcal, 51 g Kohlenhydrate, 34 g Eiweiß, 27 g Fett, 225 mg Cholesterin, 2,1 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:

spicy

Zubereitung

Laksa ist eine super aromatische Nudelsuppe aus Malaysia und Singapur, die wir unbedingt einmal ausprobieren wollten! Dazu zeigen wir dir sogar, wie du die Currypaste für die Laksa aus getrockneten Shrimps, Chilischoten, Zitronengras und Ingwer selber machen kannst. Die selbstgemachte Currypaste bildet die Basis für unsere Laksa. Dazu wird die Currypaste kurz angeschwitzt und mit Gemüsebrühe und Kokosmilch abgelöscht. Für unsere Laksa haben wir uns für eine Kombination aus saftigem Hähnchenfleisch und Garnelen entschieden. Getoppt mit frischem Koriander, einem perfekt gekochten Ei und Mungobohnensprossen ist die Laksa-Suppe eine super leckere und aromatische Suppe, die dich geschmacklich direkt nach Südostasien versetzen wird! Also worauf wartest du noch? So easy geht's:

Step 1:

Für die Currypaste die getrockneten Shrimps in warmem Wasser für ca. 15 Minuten einweichen. Danach kannst du das Wasser abgießen. Währenddessen die Schalotten und den Knoblauch schälen und grob hacken. Den Ingwer und die Chilischoten ebenfalls grob hacken. Vom Zitronengras kannst du das äußere, trockene Blatt abschälen und den Rest in feine Ringe schneiden. Die Chilis zusammen mit den Shrimps, den Cashewkernen, den Schalotten, Knoblauch, Zitronengras sowie Kurkuma und Kreuzkümmel und 3 EL Öl in einen Mixer geben und pürieren. Falls die Paste sich nicht richtig pürieren lässt, kannst du noch etwas mehr Öl dazu geben.

Step 2:

Nun zunächst die Eier für 7 Minuten wachsw weich kochen. Die Reisnudeln kannst du nach Packungsanweisung zubereiten.

Step 4:

Die Currypaste unter Rühren in einem Wok für ca. 2-3 Minuten anbraten, dann mit der Brühe und der Kokosmilch ablöschen. Die Suppe kurz aufkochen lassen. Die Hitze anschließend wieder reduzieren und das Hühnerbrustfilet hineinlegen. Das Hähnchen für ca. 20 Minuten gar ziehen lassen. Anschließend kannst du das Hähnchen herausnehmen und in Scheiben schneiden. Dann die Garnelen in die Suppe geben und auch kurz gar ziehen lassen. Am Ende die Suppe mit der Fischsoße und dem Saft von einer Limette abschmecken. Die zweite Limette kannst du in Schnitzscheiben schneiden.

Step 4:

Die Nudeln in eine Schüssel geben die Suppe darauf schütten, Garnelen und Hähnchenbrustscheiben darauf anrichten und mit Koriander, Sprossen und einem Limetten-Schnitz garniert servieren.