

Glasnudelsuppe

*Auf Thailändische Art

ZUTATEN:

für 4-6 Personen

3 EL Pflanzenöl	2 Paprika
4-6 Möhren	2 EL scharfes Currypulver
2 EL scharfes Currypulver	1 EL Paprikapulver (edelsüß)
1-2 TL Pfeffer	1 TL Cayenne Pfeffer
1 TL Ingwer	800 ml Gemüsebrühe
400 ml Kokosmilch	1 kleiner Kopf Brokkoli
125g Glasnudeln	Limettenblätter
Bis 2 EL Currypaste (Wahlfrei)	

Andere frische Kräuter und Salz nach Belieben

ZUBEREITUNG:

1. Die Möhren, Paprika und Brokkoli putzen und in Streifen schneiden.
2. Ingwer und Limettenblätter in einer Pfanne in Öl anschwitzen. Die Hälfte der Currypulver, die Currypaste (Wahlfrei) und die Paprikapulver hinzugeben und anrösten. Dann die Möhren und Paprika reinmachen
3. In dieser Zeit die Gemüsebrühe zum Kochen bringen und die Brokkoli im kochenden Gemüsebrühe hinzufügen. Wenn die fertig sind, die Brokkoli zu Seite stellen und die Glasnudel in der Gemüsebrühe kochen.
4. Kokosmilch in der Pfanne hinzugeben und dann die Masse ca. 15 Minuten köcheln lassen. Dann die Brokkoli reinmachen und ca. 5 Minuten kochen lassen
5. Einen Teil des Gemüses aus der Masse schöpfen beiseitestellen und dann pürieren.
6. Zum Schluss die Nudeln in die Masse geben und mit Salz und Pfeffer nochmals abschmecken.

Guten Appetit!