

# KOKOS-NUDELSUPPE

## Zutaten (4 Personen)

- 300 g Hähnchenfilet
- 3 EL Kokosöl
- Salz
- Currypulver
- 2 Zucchini
- 1 rote Paprika
- 1 Brokkoli
- 2 Zwiebeln
- 1 Zehe Knoblauch
- 30 g Ingwer
- 1 rote Chilischote
- 1 TL gemahlener Koriander
- 2 EL Tomatenmark
- 800 ml Kokosmilch
- 400 ml Gemüsebrühe
- 1 EL Erdnussmus
- 200 g Reisbandnudeln
- ein paar Blätter Koriander
- 2 EL Sojasoße
- 2 EL Röstzwiebeln
- 2 EL Erdnüsse



## Zubereitung

Hähnchen in kleine Streifen schneiden und in einem Topf in 2 EL Kokosöl anbraten. Mit Salz und Currypulver etwas würzen. Danach herausnehmen.

Zucchini und Paprika putzen und in Streifen schneiden. Brokkoli in Röschen teilen. Zwiebeln in Streifen schneiden. Knoblauch, Ingwer und Chili klein hacken.

1 EL Kokosöl in den Topf geben und Zwiebeln darin anschwitzen. Knoblauch, Ingwer und Chili dazugeben und kurz mitbraten. Gemahlene Koriander und Tomatenmark dazugeben, kurz mitrösten. Mit Kokosmilch und Brühe ablöschen. Erdnussmus

# Zubereitung

einrühren, Gemüse zugeben und ca. 10 Minuten garen.

Nudeln nach Packungsanweisung garen. Koriander waschen, Blättchen abzupfen. Fleisch in Suppe geben und mit Sojasoße und Sesamöl abschmecken. Erdnüsse in einer Pfanne ohne Öl anrösten.

Nudeln auf Schalen verteilen. Mit Suppe auffüllen und mit Erdnüssen, Röstzwiebeln und Koriander garnieren.