



## Heiß und asiatisch: Schnelle Kokos-Curry-Glasnudelsuppe

VORBEREITEN

10  
Min.

ZUBEREITEN

15  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 2 Portionen

- 2 Esslöffel Öl
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Teelöffel frischer Ingwer (gerieben)
- 1 rote Zwiebel
- 2 Esslöffel rote Currypaste
- 2 Hähnchenbrustfilets
- 400 ml Geflügelfond
- 400 ml Kokosmilch
- 1 Esslöffel Fischsauce
- 1 Esslöffel Sojasauce
- 100 g Glasnudeln
- 1/2 Limette (ausgepresster Saft)
- 3 Zweig(e) glatte Petersilie

Ein Regentag verlangt nach einer Suppe - schön würzig und heiß!

Wenn auf dem Weg vom Büro nach Hause der Feierabend-Schauer zuschlägt - der natürlich immer dann kommt, wenn der Regenschirm gerade zu Hause liegt - heißt es locker bleiben und schnell ins Warme hüpfen. Einmal aus den nassen Sachen herausgeschlüpft, reichen schon fixe 25 Minuten in der Küche und die schnelle, selbstgekochte Asia-Suppe wärmt dich in

Nullkommanichts wieder auf.

Hähnchen mit roter Currypaste und Gewürzen anbraten, mit Kokosmilch und Geflügelfond aufgießen und mit ein paar Glasnudeln verfeinern - schneller und leckerer kann man einen verregneten Feierabend nicht retten. Mit einem so feurigen Abendessen bleibt man doch gerne mal einen Abend gemütlich eingekuschelt auf der Couch.

Wenn mal etwas mehr Zeit da ist und sich das ganze Wochenende Regen angekündigt hat, kannst du deine rote Currypaste auch einfach selber machen.

- 1 -

Zwiebel und Knoblauch fein würfeln. Mit Ingwer in Öl glasig dünsten. Currypaste zugeben und kurz anrösten.

- 2 -

Hähnchenbrustfilets in Würfel schneiden, dazugeben und anbraten. Mit Fisch- und Sojasauce ablöschen, Kokosmilch zugeben. Hähnchen ca. 5 Minuten unter Rühren garen.

- 3 -

Geflügelfond angießen und Glasnudeln zugeben, 5 Minuten bei mittlerer Hitze ziehen lassen. Mit Limettensaft abschmecken und mit Petersilie garnieren.