

# ThaiCurrysuppe



## Zutaten:

4 Frühlingszwiebel  
2 Karotten  
150 g Champignons  
1 kleine Zucchini  
100 g Erbsen  
1 rote Paprika  
1 EL Kokosöl  
Salz und Pfeffer  
1-2 EL rote Currypaste  
400 g Kokosmilch  
400 ml Gemüsesuppe  
80 g Reisbandnudeln  
optionale Zutaten  
Blatt Koriander  
1 kleine Chili

## Zubereitung

Karotten schälen und in dünne Scheiben schneiden. Frühlingszwiebel in 1 cm Stücke schneiden. Champignons vierteln, die Zucchini und die Paprika in kleine Würfel schneiden. Kokosöl in einem Topf erhitzen und Karotten, Zwiebel, Paprika und Champignons anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Rote Currypaste unterheben, kurz anschwitzen, die Erbsen dazugeben und alles mit Kokosmilch und Gemüsesuppe ablöschen und aufkochen. Reisbandnudeln und die Zucchiniwürfel zugeben und 4 Minuten köcheln lassen.

Die Suppe (wer mag) mit Koriander, Chili und/oder Frühlingszwiebeln garnieren.

