

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 Currysauce
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 Currysauce 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.

Suppen