

# Curry-Kokos-Suppe mit Hühnchen, Nudeln und Gemüse

## Für 2 Personen

150 g Hähnchenbrustfilet	100 g chinesische Nudeln	1 Bund Thai-Basilikum
50 g Sojasprossen	100 g Zuckerschoten	1 Zucchini
1 rote Paprika	2 Stangen Zitronengras	2-3 EL Cashewkerne
2 Knoblauchzehen	1 Knolle Pak-Choi	2 Limetten
4 Limettenblätter	5 cm Ingwer	2 EL rote Currypaste
2 EL gelbe Currypaste	200 ml Kokosmilch	500 ml Hühnerbrühe
2 EL Kartoffelmehl	Sonnenblumenkernöl	Soja-Soße
Asiatische Austernsauce	Salz	Pfeffer

Den Knoblauch abziehen und klein schneiden. Den Ingwer schälen und ebenfalls klein schneiden. Auch das Zitronengras und die Limettenblätter klein schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und den Knoblauch, den Ingwer, die Currypasten, die Sojasprossen, die Limettenblätter und das Zitronengras darin anrösten. Mit der Brühe und der Kokosmilch ablöschen und für zehn Minuten kochen lassen. Die Nudeln in Salzwasser garen und mit kaltem Wasser abschrecken. Die Cashewkerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten. Einen kleinen Teil des Strunks von dem Pak-Choi abtrennen und klein schneiden, zusammen mit den Zuckerschoten in einem Topf kurz blanchieren. Die Hühnerbrust waschen, trocken tupfen und in kleine Stücke schneiden. Das Fleisch mit Soja-Soße würzen, dann mit Speisestärke bestäuben und in einer heißen Pfanne mit etwas Öl anbraten. Die Zucchini und die Paprika klein schneiden und separat ebenfalls in etwas Öl anbraten. Basilikum hacken. Die Suppe durch ein Sieb gießen, dann das gebratene Gemüse, sowie einige Blätter des Pak-Choi hinzufügen. Mit dem Saft frischer Limetten, Soja- und Austernsauce, sowie Salz und Pfeffer abschmecken. Die Suppe in einer Suppenschüssel anrichten, das Hähnchen und die Cashewkerne darüber verteilen und mit Basilikum garnieren.

Karoline Orschulik am 27. Dezember 2010