

Scharfe Glasnudel-Kokos-Suppe mit Huhn



Zubereitungszeit: 15 Minuten 😊

Zutaten:

für 2 Personen

- 1 l Kokoswasser
- 300 g Asia-Gemüse aus der Tiefkühltruhe
- 2 kleine Hähnchenbrustfilets
- 80-100 g Glasnudeln
- 1 EL Ingwer
- 2 frische Knoblauchzehen
- 1 EL gelbe Curry-Paste
- 2 EL helle Sojasauce
- 1-2 EL Ketjap Manis mild
- 1-2 EL Hoi Sin Sauce
- Koriander-Salz (oder getrockneter Koriander und Salz)
- Pfeffer aus der Mühle
- Chili Pulver
- Kokosöl
- einige Stiele frischen Koriander
- (hier zur Deko Kokos-Chips mit Koriander)

Zubereitung:

Kokoswasser zum Kochen bringen, Gemüse hineingeben.

Ingwer und den frischen Knoblauch in sehr kleine Stücke schneiden (keine Presse benutzen!).

Koriander waschen und trockentupfen, Blätter abzupfen. Erst kurz bevor er zur Suppe gegeben wird kleinschneiden, aber nicht zu früh, er wird schnell welk.

In einer Pfanne Kokosöl erhitzen, Knoblauch und Ingwer darin leicht anbräunen.

Hühnerbrust in Scheiben schneiden, mit Koriandersalz und Chili Pulver würzen und kurz braten.

Nudeln zum Gemüse geben, - sie brauchen etwa 2-3 Minuten s. Packung - mit den restlichen Gewürzen und den Saucen abschmecken, Fleisch mit Bratensaft hinzufügen. Direkt vor dem Servieren den geschnittenen oder gezupften Koriander unterrühren.

Nach Wunsch dekorieren.

Guten Appetit!! 😊