



Reisnudel-Suppe mit Pak Choi und Tofu (Laksa)

Reisnudel-Suppe mit Pak Choi und Tofu, ist die asiatische Wohlfühlsuppe.

40 Min

Aktive Zeit



660 Min

Gesamtzeit



Zutatenliste für 4 Personen

MENGENANGABEN:

- 1 EL **Bratbutter**
- 2 EL **rote Currypaste**
- 2 **Schalotten, fein gehackt** Saison
- 2 **Knoblauchzehen, fein gehackt** Saison
- 2 EL **Ingwer, fein gerieben**
- 2 Stängel **Zitronengras, die Enden zerquetscht**
- 1 L **Gemüsebouillon**
- 400 g **geräucherter Tofu, in 1 cm grossen Würfeln**
- 1 **Pak Choi, ca. 200 g, längs geviertelt** Saison
- 100 g **Glasnudeln**
- 2.5 dl **Kokosmilch**
- 1 **roter Chili, längs halbiert, entkernt, in feinen Streifen**
- 5 Zweige **Koriander, Blätter abgezupft, grob gehackt**
- 2 **Limetten, heiss abgespült, in Vierteln**

Und so wird's gemacht

1 von 1

ZUBEREITEN

Bratbutter in einer weiten Pfanne erhitzen, Currypaste andünsten. Schalotten, Knoblauch, Ingwer und Zitronengras beifügen, mitdünsten. Bouillon dazugiessen, aufkochen.

Tofu und Pak Choi beifügen, ca. 15 Min. ziehen lassen, die Nudeln während den letzten 4 Min. mitziehen lassen. Kokosmilch dazugiessen, mischen, nur noch heiss werden lassen. Suppe anrichten, mit Chili, Koriander und Limetten garnieren.