



Kokossuppe mit Zuckerschoten und Huhn

Description

Zutaten

Anzahl der Portionen: 2

50 g Reisnudeln
200 g Zuckerschoten
1 Spitzpaprika (rot)
0,5 Peperoni (rot)
150 g gegartes Hähnchenfleisch
1 TI Currypaste (rot)
1 Ei Bratöl
400 ml Kokosmilch (Dose)
200 ml Hühnerbrühe
1 Ei Fischsauce
1 Prise Salz
1 TI Zitronensaft

Arbeitszeiten

Zubereitungszeit ca. 15 Min.

Zieh- und Blanchierzeit ca. 10 Min.

Garzeit ca. 10 Min.

Zubereitung:

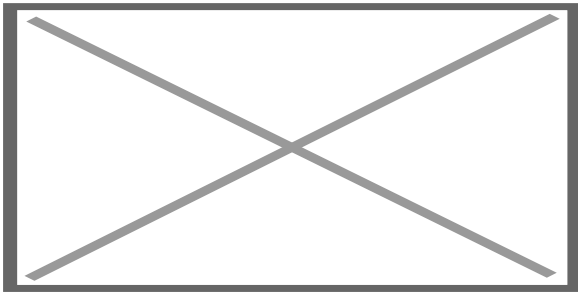
Reisnudeln nach Packungsanleitung mit kochendem Wasser abgießen, ca. 8 Min. ziehen lassen, abgießen und kalt abspülen. Zuckerschoten putzen, ca. 2 Min. in kochendem Wasser blanchieren, durch ein Sieb abgießen, kalt abspülen und gut abtropfen lassen. Paprika, Peperoni waschen, putzen, quer in dünne Ringe schneiden. Hähnchenfleisch in mundgerechte Stücke schneiden.

Currypaste in Öl anschwitzen, Kokosmilch, Hühnerbrühe angießen, unter Rühren zum Kochen bringen. Hähnchenfleisch, Paprika zugeben, bei kleiner Hitze ca. 10 Min. köcheln lassen.

Reisnudeln, Zuckerschoten zufügen, miterhitzen. Kokossuppe mit Fischsauce, etwas Salz und

default watermark

Zitronensaft wÄ¼rzen.



Category

1. GeflÄ¼gel

Date Created

Dezember 5, 2021

Author

jeanny

default watermark