

Thai-Suppe mit Hähnchen und Gemüse



Vorbereitungszeit 15 Min



Zubereitungszeit 25 Std

So wird's gemacht:

Knoblauch und Ingwer in den Mixtopf geben und 5 Sek./Stufe 8 zerkleinern.

Currypaste, Öl und Suppenpulver in den Mixtopf geben und 2 Min/Varoma/Linkslauf/Stufe 1 andünsten.

Hähnchenfleisch zugeben und 4 Min/100°C/Linkslauf/Stufe 1 dünsten. In der Zwischenzeit Glasnudeln mit einer Küchenschere klein schneiden. Gemüse waschen, Karotten dünn hobeln, Pilze halbieren und Brokkoli in kleine Röschen schneiden.

Wasser, Kokosmilch, Sojasoße und Gemüse in den Mixtopf geben und 8 Min/100°C/Linkslauf/Rührstufe kochen.

Glasnudeln zugeben und nochmal 5 Min/100°C/Linkslauf/Rührstufe köcheln lassen.

Suppe auf Teller verteilen und servieren.



ZUTATEN:

- 2 Knoblauchzehen
- 15 g Ingwer
- 40 g gelbe Currypaste
- 15 g Suppenpulver
- 400 g Hähnchengeschnetzeltes
- 1000 g Wasser
- 400 g Kokosmilch
- 40 g Sojasoße
- 100 g Brokkoli
- 100 g Karotten
- 100 g Pilze
- 100 g Glasnudeln

Gutes Gelingen, Deine Melli