



Asiatisches Garnelen-Laksa

mit Reisbandnudeln



20-30Min.



2 Personen

So schmeckt Südostasien! Laksa ist ein Suppengericht, das ursprünglich aus Malaysia und Singapur stammt. In der Basis besteht es aus Kokosmilch und scharfen Gewürzen, dazu kann es geben: sättigende Reisbandnudeln, knackiges Gemüse und zarte Garnelen. Das kitzelt Nase und Geschmacksknospen gleichermaßen und beugt jeder Erkältung vor. Guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- 1 Stück frischer Ingwer
- 1 Gemüsebrühwürfel ⁹
- 1 Packung weiße Champignons
- 250ml Kokosmilch
- 1 Packung grüne Bohnen
- 1 rote Paprika
- frisches Thai-Basilikum
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Päckchen rote Currypaste
- 400g Reisbandnudeln
- 1 Packung Garnelen ²

Was du zu Hause benötigst

- Pflanzenöl
- Salz

Küchenutensilien

- großer Kochtopf
- Küchenreibe
- Messbecher
- mittlerer Kochtopf
- Sieb

Vergiss nicht, dein Gemüse noch mal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Kochtipp

Die restliche Currypaste lässt sich einfrieren und für weitere Rezepte nutzen! Meist reicht 1TL der Paste schon aus, um einen angenehmen Schärfegrad zu erreichen.

Allergene

Krebstiere (2), Sellerie (9). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 735.0kcal, Fett 33.1g, Eiweiß 29.5g, Kohlenhydrate 74.8g



1. Ingwer hacken

In einem mittelgroßen Topf ausreichend leicht gesalzenes Wasser für die **Reisbandnudeln** zum Kochen bringen. Inzwischen den **Ingwer** und den **Knoblauch** schälen, fein reiben oder sehr fein hacken und miteinander vermischen. **Tipp:** Der **Ingwer** lässt sich am besten mit einem kleinen Löffel schälen.



4. Reisbandnudeln kochen

Sobald das Wasser kocht, ca. **1/3 der Nudeln** hineingeben und in 8-10Min ohne Hitzezufuhr gar ziehen lassen. In ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. **Tipp:** Wer großen Hunger hat, kann auch die **1/2 der Nudeln** zubereiten.



2. Paprika schneiden

Die **Paprika** vierteln, entkernen und in feine Streifen schneiden. Die **Pilze** ggf. mit einer Bürste oder Küchenkrepp säubern und je nach Größe halbieren oder vierteln.



5. Laksa ansetzen

Inzwischen in einem großen Topf 1EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze erwärmen. Die **Ingwer-Knoblauch-Paste** und **je nach Schärfewunsch ca. 1/3 der Currypaste oder mehr** kurz im Topf mit dem Öl verrühren und sofort mit der **Kokosmilch** und 300ml Wasser ablöschen. Den **Brühwürfel** darin auflösen und alles einmal aufkochen lassen.



3. Bohnen schneiden

Die Enden der **Bohnen** abschneiden und die **Bohnen** in ca. 2-3cm lange Stücke schneiden.



6. Laksa fertigstellen

Die **Paprika**, die **Pilze** und die **Bohnen** hinzugeben und ca. 6-7Min. in der **Suppe** sanft köcheln lassen. Dann die **Garnelen** unterrühren und weitere 3-4Min. köcheln. Mit Salz abschmecken. Die **Nudeln** kurz vor dem Servieren unterrühren, die **Suppe** ggf. mit 150ml Wasser verdünnen und mit **zerzupften Thai-Basilikumblättern** bestreut servieren.

Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Aus 100% Altpapier • Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.    **#marleyspooning**