



## Leichte Kokos-Hühnchen-Suppe

mit Pak Choi und Koriander



30-40Min.



3-4 Personen

Kaum zu glauben, wie schnell du diese köstliche Thai-Suppe zubereitet hast! Saftiges Hähnchenfleisch, cremige Kokosnuss, viel knackiges Gemüse wie Karotte und Zucchini, zarter Baby-Pak-Choi und aromatischer Koriander mit mild-würziger gelber Currypaste garen zackig gemeinsam im Topf. Viel zu spülen hinterher gibt's auch nicht, also fang schon mal an, den Abend zu planen!



## Was du von uns bekommst

- Karotten
- Geflügelbrühwürfel <sup>9</sup>
- frischer Koriander
- gelbe Currypaste
- Baby-Pak-Choi
- Hähnchenbrustfilet
- Zwiebel
- Kokosmilch
- Zucchini

## Was du zu Hause benötigst

- Pflanzenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

## Küchenutensilien

- großer Kochtopf
- Messbecher
- Sparschäler

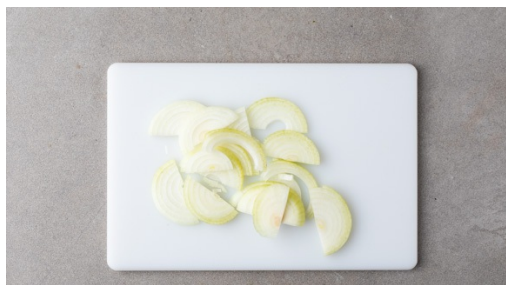
Vergiss nicht, dein Gemüse noch mal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

### Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 500.0kcal, Fett 31.4g, Eiweiß 33.8g, Kohlenhydrate 17.9g



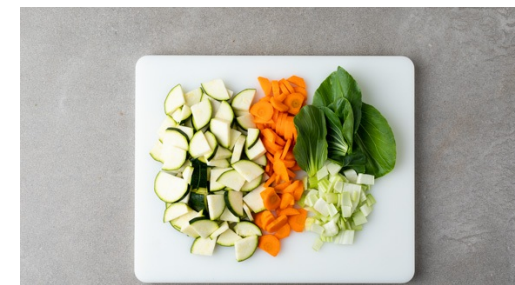
### 1. Zwiebel schneiden

Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden.



### 2. Hähnchen würzen

Das **Hähnchen** trocken tupfen, in ca. 2-3cm lange Streifen schneiden und mit 1EL Pflanzenöl und der **1/2 der Currypaste** vermengen. Wer es weniger scharf mag, verwendet einfach weniger **Currypaste**.



### 3. Gemüse vorbereiten

Die **Karotten** schälen, die Enden abschneiden, die **Karotten** längs halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Die Enden der **Zucchini** abschneiden, die **Zucchini** längs vierteln und in dünne Scheiben schneiden. Den Strunk vom **Pak Choi** abschneiden, die **weißen Teile** in mundgerechte Stücke schneiden, die **grünen Blätter** ganz lassen.



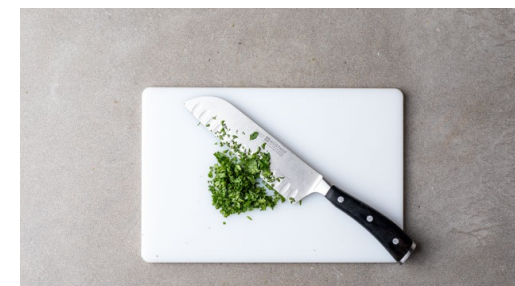
### 4. Fleisch anbraten

Die **Zwiebeln** und das **Hähnchen** in einem mittelgroßen Topf mit 1EL Pflanzenöl bei hoher Hitze für ca. 1-2Min. scharf anbraten.



### 5. Suppe kochen

Mit **Kokosmilch** und 1.5L Wasser ablöschen, die **Brühwürfel** hinzugeben und alles aufkochen lassen. Die Hitze reduzieren, die **Karotten** und die **Zucchini** zugeben und die **Suppe** ca. 6-8Min. bei niedriger Hitze köcheln lassen. Dann den **Pak Choi** zugeben und 1-2Min. mitköcheln. Nach Geschmack mit der **restlichen Currypaste** und Salz würzen.



### 6. Koriander hacken

Die **Korianderblätter** von den Stängeln zupfen und fein hacken. Die **Kokos-Hähnchen-Suppe** mit dem **Koriander** garnieren und 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](https://marleyspoon.de) an.     **#marleyspooning**