

MARLEY SPOON



Malaysische Garnelen-Laksa

mit Reisbandnudeln und Basilikum



20-30Min.



3-4 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 gleichermaßen an Nase und Geschmacksknospen und beugt jeder Erkältung vor. Guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- 1 Packung Champignons
- 500ml Kokosmilch
- 2 rote Paprika
- 10g frisches Thai-Basilikum
- 1 Packung rote Currypaste
- 400g Reisbandnudeln
- 2 Packungen Garnelen²
- 1 Stück frischer Ingwer
- 2 Karotten
- 2 Knoblauchzehen

Was du zu Hause benötigst

- Pflanzenöl
- Salz

Küchenutensilien

- 2 große Kochtöpfe
- Küchenreibe
- Messbecher
- Sieb

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

Allergene

Krebstiere (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 797.0kcal, Fett 31.7g, Eiweiß 22.0g, Kohlenhydrate 100.6g



1. Ingwer reiben

Den **Ingwer** schälen und fein reiben. **Tipp:** Der **Ingwer** lässt sich am besten mit einem kleinen Löffel schälen. Den **Knoblauch** schälen und fein hacken. Den **Ingwer** mit dem **Knoblauch** mischen.



2. Champignons schneiden

Die **Pilze** ggf. mit etwas Küchenkrepp oder einer Bürste säubern und je nach Größe halbieren oder vierteln. Die **Paprika** vierteln, entkernen und in feine Streifen schneiden. In einem großen Topf ausreichend leicht gesalzenes Wasser für die **Nudeln** zum Kochen bringen.



3. Karotten schneiden

Die **Karotten** schälen, in schräge, dünne Scheiben schneiden und diese halbieren.



4. Reisbandnudeln kochen

Sobald das Wasser kocht, den Topf vom Herd nehmen, die **2/3 der Nudeln** in das Wasser geben und ca. 8-10Min ziehen lassen. Die **Nudeln** in ein Sieb abgießen und kalt abschrecken. **Tipp:** Wer großen Hunger hat, kann auch alle **Nudeln** verwenden.



5. Laksa ansetzen

Inzwischen in einem großen Topf 1EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze erwärmen und den **Ingwer** und den **Knoblauch** mit ca. **1/3 der Currypaste** verrühren. **Tipp:** Wer es schärfer mag, kann auch mehr **Currypaste** verwenden. Mit der **Kokosmilch** und 400ml Wasser ablöschen und mit Salz abschmecken. Die **Suppe** einmal aufkochen lassen.



6. Laksa fertigstellen

Die **Pilze**, die **Paprika** und die **Karotten** in die **Suppe** geben und alles ca. 6-7Min. sanft köcheln lassen. Die **Garnelen** zugeben und weitere 3-4Min. köcheln. Währenddessen die **Basilikumblätter** von den Stängeln zupfen. Die **Laksa** mit Salz abschmecken. Kurz vor dem Servieren die **Nudeln** unterrühren, ggf. noch etwas Wasser hinzufügen und mit **Basilikum** 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**