



Suppen-Sterne in orientalischer Suppe

Zutaten für 4 Personen:

- 120 g Suppen-Sterne Nudeln
- 200 g Süßkartoffeln
- 200 g Hokkaido
- 2 rote Zwiebeln
- 120 g gekochte rote Linsen
- 1 Dose Kokosmilch
- 650 ml Gemüsebrühe
- 2 TL rote Currypaste
- Kokosöl zum Anbraten
- Salz, Pfeffer nach Belieben

Für die Dekoration:

- Karotte
- Milch

Zubereitung:

Rote Linsen abkochen. Süßkartoffeln, Hokkaido und rote Zwiebeln in kleine Würfel schneiden. Gemüse ohne Linsen in Kokosöl anbraten. Abgetropfte Linsen dazugeben und kurz anbraten. Mit Gemüsebrühe ablöschen. Solange köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist.

In separatem Topf Suppen-Sterne abkochen.

Kokosmilch zu Gemüse hinzufügen, Currypaste dazugeben, würzen. Dann alles pürieren.

Zum Schluss die abgekochten Nudeln beifügen und umrühren.

Tipp: Für die Dekoration können aus Karottenscheiben kleine Sterne ausgestochen werden. Diese werden kurz in Kokosöl angebraten und unmittelbar vor dem Servieren zusammen mit aufgeschäumter Milch auf der Suppe drapiert.

Bild © Teigwarenfabrik Jeremias GmbH

Teigwarenfabrik Jeremias GmbH

Industriestraße 13-19
75217 Birkenfeld

Tel. 07231 - 948 83-0
Fax 07231 - 948 83-49

info@jeremias.com
www.jeremias.com