

Curry-Suppe

mit Udon-Nudeln

🌱 vegan 🕒 Zubereitungszeit: ca. 20 Min. ||| einfach



Bilder: © Ariane Bille für BVE0

Zubereitung

- Zwiebeln schälen und fein hacken. Sellerie, Kartoffeln und Möhren schälen und würfeln. Öl in einem großen Topf erhitzen und Zwiebeln darin anschwitzen.
- Dann Sellerie, Kartoffeln und Möhren hinzufügen und ebenfalls für 5 Min. anschwitzen.
- Anschließend mit Wasser ablöschen, mit einer Prise Salz würzen und das Gemüse etwa 15 Min. gar köcheln.
- Währenddessen Strunk vom Porree schneiden. Porree in Ringe schneiden, gut waschen und trocken schütteln und für 5 Min. in der Suppe mit köcheln.
- Apfel schälen, Kerngehäuse entfernen, würfeln und in die Suppe geben.
- Currypaste und Kokosmilch in die Suppe geben und 2 EL Limettensaft hinzufügen.
- Die Suppe mit dem Pürierstab fein mixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Udon Nudeln nach Packungsanleitung garen. Frühlingszwiebel waschen, vom Strunk befreien und in feine Ringe schneiden. Suppe auf Teller verteilen, mit Udon-Nudeln und Frühlingszwiebeln bestreut genießen.

Grundrezept für 2 l

Gemüsesuppe:

- 4 Zwiebeln
- 250 g Sellerie
- 5 Kartoffeln
- 3 große Möhren
- 3 EL Olivenöl
- 1 Porree
- Meersalz und Pfeffer
- 2 l Wasser

Curry-Suppe mit Udon-Nudeln für 2 Personen:

- 1 saurer Apfel
- 1/3 der Gemüsesuppe
- 1 EL gelbe Currypaste
- 400 ml Kokosmilch
- 1 Limette
- 150 g Udon Nudeln
- 1 Frühlingszwiebel