



Japanische Nudelsuppe

Zubereitung

1. Das BONA Pflanzenöl in einem großen Topf erhitzen, Knoblauch golden braten und die Currypaste zugeben. Sehr gut verrühren, Kokosmilch in den Topf gießen und gut mischen. Rindfleischwürfel zugeben, rühren, Currypulver und Wasser zufügen. Das Fleisch weich kochen. (bis zu einer Stunde) Dann die Kokoscreme und die zerkleinerten Garnelen zugeben, mit Chili, Fischsauce und Zucker abschmecken und noch einige Minuten köcheln lassen.
2. Die Nudeln ca. 10 Minuten in warmem Wasser einweichen (oder nach Packungsangabe), abspülen, abtropfen lassen und auf Suppenschalen verteilen (4 Schalen) Halbierte Eier und Sojasprossen auch auf die Schalen verteilen und die Suppe zugeben. Mit Frühlingszwiebeln bestreuen.

Dieses Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Claudia Blaha.

Zutaten

- 2 EL Currypaste, rot, thailändische, evtl. mehr
- 1 EL Currypulver
- 2 EL BONA Pflanzenöl
- 1/2 EL Knoblauch, fein gehackt
- 400 g Rindfleisch, gewürfelt
- 400 ml Kokosmilch
- 250 ml Kokoscreme
- 500 ml Rinderbrühe
- 250 g Nudeln (Reisnudeln)
- 2 Handvoll Sojasprossen, blanchiert
- 2 EL Garnele(n), getrocknete, grob gemahlen
- 3 EL Frühlingszwiebel(n), gehackt
- etwas Chilipulver
- 3 EL Fischsauce
- etwas Zucker
- 2 Ei(er), hart gekocht, halbiert