

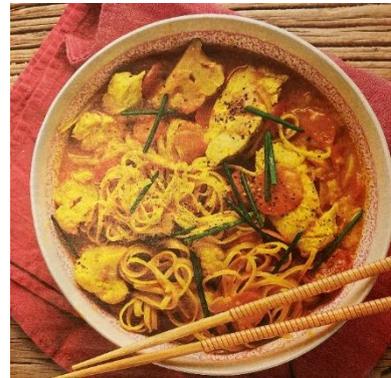


# Laksa-Suppe mit Poulet

aus Bruno's Küche

## Zutaten für 2 Personen

1EL Sonnenblumenöl  
½ Zwiebel, fein gehackt  
1,5cm Ingwer, fein gehackt  
1 Rüebli  
¼ Blumenkohl, in Röschen  
0,5EL Tomatenpüree  
0,5EL Currypulver  
3,5dl Hühnerbouillon, heiss  
2,5dl Kokosmilch  
1 Pouletbrust, ca. 1,5cm Stücke  
40g Cherry-Tomaten  
75g Chinoise Nüdeli  
½ EL Sojasauce  
½ Bund Schnittlauch, grob geschnitten



## Und so wird's gemacht

Öl in der Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Ingwer andämpfen, Rüebli und Blumenkohl ca. 3 Minuten mitdämpfen. Tomatenpüree und Curry dazugeben, kurz anrösten. Mit Bouillon ablöschen, Kokosmilch dazu giessen, aufkochen. Zugedeckt unter gelegentlichem Rühren ca. 10 Minuten köcheln lassen. Poulet, Tomaten und Nüdeli dazugeben, mit Sojasauce würzen und nochmals ca. 10 Minuten köcheln lassen. Mit Schnittlauch garnieren.

Meine Notizen: