



Laksa mit Garnelen

Menge: 4 Portionen

Zubereitungszeit: 1 Stunde

Schwierigkeitsgrad: 🧑🍳 einfach

Zutaten:

200 g Reismudeln

750 ml Gemüsefond

150 g Champignons

2 Stangen Zitronengras

1 rote Chili

2 EL Kokosöl

400 ml Kokosmilch

200 g Garnelen

1 Prise Chilipulver

1 Bund Koriandergrün

80 g Mungobohnensprossen

Limettensaft

Für die Gewürzpaste:

50 g Ingwer

1 TL Currypaste, rot

2 Knoblauchzehen (alternativ 1 TL

Knoblauchpaste)

2 Schalotten

1 TL brauner Zucker

1 TL Kurkuma

4 EL Gemüsefond

1 TL Salz

Zubereitung:

Für die Gewürzpaste Ingwer, Knoblauch und Schalotten schälen und grob hacken. Alles mit der Currypaste, Zucker, Kurkuma, Gemüsefond und Salz in einen Blitzhacker geben und pürieren, bis eine Paste entstanden ist.

Champignons putzen und vierteln, Chili waschen, putzen und fein hacken. Vom Zitronengras den unteren Strunk abschneiden, die harten Blätter entfernen und den zarten Teil in dünne Scheiben schneiden. Sprossen und Koriander waschen und abtropfen lassen. Den Koriander grob hacken.

Die Reismudeln nach Packungsanweisung garen, abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken.

Einen Topf erhitzen und das Kokosöl hineingeben. Die Pilze in dem heißen Öl anbraten. Die Gewürzpaste, eine Prise Salz und das Zitronengras zugeben und 2 Minuten braten. Gemüsefond, eine Prise Kurkuma und Kokosmilch unterrühren. Alles 5 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit die Garnelen in einer heißen Pfanne mit etwas Öl anbraten.

Nudeln und eine Prise Chilipulver in die Suppe geben und mit Salz und Limettensaft abschmecken. Die Laksa in 4 Suppenschalen füllen und die Garnelen oben drauf geben. Alles mit Sprossen und Koriander garnieren.

Vegane Variante:

Du kannst anstatt der Garnelen auch Tofu in Würfel schneiden und in die Suppe geben. Dann die Suppe noch 3 Minuten ziehen lassen, damit der Tofu die Wärme und den Geschmack aufnehmen kann. Besonders gut hierzu schmeckt **Shan-Tofu**.