

## Zutaten

- 125 g Mie Nudeln
- 200 g Bimi-Brokkoli
- 150 g Frühlingszwiebel(n)
- 2 Stück Limette, unbehandelt
- 400 g Kokosmilch
- 500 ml Wasser
- 1 Beutel MAGGI MAGIC ASIA Würzpaste für **Erdnuss Geschmack**
- 2 TL MAGGI Klare Gemüsebrühe
- 1 TL Sambal Oelek
- 3 Stängel Koriander

## Zubereitung

- 1. Mie Nudeln nach Packungsanweisung zubereiten und abtropfen lassen.
- 2. In der Zwischenzeit Bimi-Brokkoli waschen und trocken tupfen, evtl. der Länge nach etwas kleiner schneiden. Frühlingszwiebeln waschen. Den grünen Teil in feine Ringe, den weißen in Stücke schneiden. Limetten auspressen.
- 3. In einem Topf THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen und den Brokkoli darin ca. 3 Min. andünsten. Aus der Pfanne nehmen. Weißen Teil der Frühlingszwiebeln in den Topf geben und andünsten.
- 4. Kokosmilch, Wasser und Würzpaste in den Topf geben und zum Kochen bringen. Nudeln zugeben und mit heiß werden lassen. Mit Limettensaft und MAGGI Klare Gemüsebrühe würzen und abschmecken.
- 5. Die Suppe mit dem Bimi-Broccoli in Bowls anrichten und mit Sambal Olek und Koriander garniert servieren.

## Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate

21 Minuten

35 g 182 kcal Energie

Fett 1 g 6 g Protein