



Thai Kokos-Suppe mit Hähnchen

Zutaten

- 200 g Hähnchenbrustfilets
- 70 g Zuckerschoten
- 120 g Karotten
- 50 g Frühlingszwiebeln
- 15 g Chilischote(n)
- 1 EL THOMY Reines Rapsöl
- 1 Beutel MAGGI MAGIC ASIA Würzpaste für Curry Thai Style
- 400 ml Kokosmilch
- 100 ml Wasser
- 50 g Glasnudeln
- 1 EL Limettensaft
- 2 Stängel Koriander

Zubereitung

1. Hähnchenbrustfilet in Streifen schneiden. Gemüse putzen und waschen. Zuckerschoten schräg in Streifen schneiden. Karotte schälen und in dünne Stifte, Frühlingszwiebeln in Ringe, Chili in Streifen schneiden.
2. In einem Topf Öl heiß werden lassen. Karottenstifte, Frühlingszwiebeln und Chili andünsten. Würzpaste zugeben und kurz mitdünsten.
3. Hähnchenstreifen, Kokosmilch und Wasser zugeben und aufkochen. Glasnudeln hineingeben und bei mittlerer Wärmezufuhr 4 Min. köcheln lassen. Zuckerschoten zugeben und nochmals 1 Min. weiter köcheln.
4. Mit Limettensaft abschmecken und mit Korianderblättchen bestreut servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	37 g
Energie	401 kcal
Fett	13 g
Protein	32 g

🕒 15 Minuten

⊕ 2 Portionen