



# THAI ERDNUSS RAMENSUPPE



(USA, 2008)



## ZUTATEN

- 2 TL Kokosnussöl oder anderes Öl
- 2 Knoblauchzehen fein gehackt
- ca. 1 TL Ingwer fein gerieben
- 1 EL Thai Curry Paste
- 3-4 Tassen Gemüsebrühe
- 1 Dose Kokosmilch, vollfett, 400ml
- 80g cremige Erdnussbutter oder -mousse
- 2 EL Sojasauce oder Tamari
- 1 EL Agavensirup oder anders Süßungsmittel
- etwas Limettensaft (optional)
- 1TL Knorr Jalapeño Gewürz
- 250g Ramen Nudeln

### Knuspriger Tofu und Pilze:

- 300g fester Tofu in Würfel geschnitten
- 2 TL Maisstärke (optional)
- 1/2 TL Kurkuma (optional)
- 2 EL Erdnussöl oder anderes Öl
- 350g Champignons in Scheiben geschnitten
- 1 EL Sojasauce oder Tamari
- anderes Gemüse nach Belieben

### Zum Servieren (optional):

- geröstete Erdnüsse
- Sesam

- Frische Lauchzwiebeln, Petersilie oder andere Kräuter

Fotos: DreamWorks

## ZUBEREITUNG

### Die Suppe:

1. Das Öl in einem großen Topf erhitzen. Den Knoblauch und Ingwer unter Rühren kurz anrösten, ca. 1-2 Minuten. Dann die Curry Paste hinzufügen und kurz anschwitzen.
2. Nun die Kokosmilch und Brühe eingießen und aufkochen lassen. Dann die Erdnussbutter, Sojasauce, Agavensirup und das Knorr Jalapeño Gewürz unterrühren. Die Brühe ca. 10 Minuten köcheln lassen. Anschließend die Ramen Nudeln hinzugeben und 5 Minuten (oder nach Packungsanweisung) ziehen lassen.

Während die Brühe kocht bereiten wir den Tofu und die Pilze vor!

### Knuspriger Tofu und Pilze:

1. Den Tofu gut abtropfen lassen, in Küchenpapier wickeln und ausdrücken (nicht zu fest). Dann in Würfel schneiden und optional mit dem Kurkuma und etwas Maisstärke marinieren. (Dann wird der Tofu nämlich knuspriger)
2. Jeweils 1 EL Öl in zwei Pfannen (oder in einer großen Pfanne) erhitzen. In einer Pfanne den Tofu von allen Seiten knusprig anbraten und in der anderen Pfanne die Pilze goldbraun braten. Anschließend die Pilze zum Tofu geben, mit der Sojasauce ablöschen und die Pfanne schwenken, sodass alles eine schöne braune Farbe bekommt.
3. Die fertige Nudelsuppe mit dem knusprig gebratenem Tofu und den Pilzen servieren. Frisch gehackte Frühlingszwiebeln, Petersilie, Erdnüsse und Sesam oder andere beliebige Toppings darauf streuen.

## GUTEN APPETIT

Rezept: (c) Bianca Zapatka

