AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	20 Min.	ganzjährig	Asien

NUDEL-KOKOS-SUPPE MIT CREVETTEN



Rezept: J.-F. Mallet. Simplissime. hachette 2015 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Nudelsuppen mit asiatischen Gewürzen, auch Bowls genannt, sind angesagt. Das Rezept sieht rohe Crevetten vor. Vorgekochte Crevetten wären erst mit den Reisnudeln zuzugeben!

ZUTATEN (4 PERSONEN)

20	Crevetten, roh	5	Gemüsebouillon
20 Bl	Basilikum	2 EL	Curry
5 dl	Fischbouillon	1 dl	Kokosmilch
		80 g	Reisnudeln

ZUBEREITUNG

1. Crevetten häuten und waschen.
2. Crevetten in der Bouillon und Kokosmilch mit Curry ca. 15 Min. leicht köcheln lassen.
3. Basilikum rüsten. Pro Teller einige schöne Blätter beiseite legen, den Rest in feine Streifen schneiden.
4. Reisnudeln und Basilikumstreifen zum Sud mit den Crevetten geben und 5 Min. durchziehen lassen.
5. Abschmecken. Teller mit den Basilikumblätter dekorieren und servieren.