

Kathrin`s Currysüppchenb

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Menu: [23.10.2024](#)

Creation: [Enrico Caruso](#)

ZUTATEN für 4 Personen ca. 8 dl:

½ l Kokosmilch
2 Esslöffel grüne Currypaste
½ l Gemüsebouillon
300 g festkochende Kartoffeln, gewürfelt
1 Zitrone, Saft
Sojasauce , nach Belieben
1 Papaya, gewürfelt
250 g Erbsen, aus der Dose
Sambal Oelek oder Chilipaste, nach Belieben
Korianderblätter

Zubereitung:

1 dl Kokosmilch und 2 Esslöffel Currypaste zusammen in die Pfanne geben und verrühren, erwärmen. Restliche Kokosmilch begeben und alles auflösen. ½ Liter Gemüsebouillon begeben. Gewürfelte Kartoffeln und Zitronensaft begeben und alles zusammen während 1 Stunde köcheln.

Erbsen, gewürfelte Papaya, fein geschnittene Korianderblätter und Sambal Oelek bzw. Chilipaste begeben und das Ganze ½ Stunde zugedeckt bei kleiner Hitze köcheln.

In Schalen servieren. Dazu Toastbrot oder ähnliches servieren.