

# Thai-Erdnuss-Chicken Rahmen (Feb13)

## Schritt 1

Gebt die Hühnerbrühe, die Kokosmilch, Sojasoße, Fischsoße, Honig, Erdnussbutter und Curry Paste in einen Topf.

Anschließend fügt das Fleisch, die Paprika, Ingwer und Knoblauch hinzu.

## Schritt 2

Das Ganze 15 Minuten bei mittlerer Hitze kochen lassen.

## Schritt 3

Danach das Fleisch in kleine Stücke ziehen.

## Schritt 4

Jetzt können die Nudeln hinzugefügt werden.

Danach der Zitronensaft und der Spinat und weitere 5 Minuten lang kochen lassen.

## Schritt 5

Suppe in Schüsseln abfüllen und Fertig.



## Zutaten

- 4 Tassen Hühnerbrühe
- 400 ml Kokosnussmilch
- 1/4 Tasse Sojasoße
- 2 TL Fischsoße
- 2 TL Honig
- 1/3 Tasse Erdnussbutter
- 1/4 Tasse rote Curry Paste
- 350g Hühnerbrust
- 200g Pilze
- 2 rote Paprika
- 1 Ingwer
- 1 Knoblauchzehe
- 2-4 Portionen Ramennudeln
- 1 Zitrone
- 3 tassen Spinat
- 1/3 Tasse Basilikum
- Zerhackte Erdnüsse