

## Laksa mit Poulet und Reismudeln



© le menu

### ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 40 Minuten  
ZIEHEN LASSEN: ca. 20 Minuten

Für 4 Personen

2 EL rote oder gelbe Currypaste  
1 EL Bratbutter  
2 Schalotten, geviertelt  
2 Knoblauchzehen, fein gehackt  
5 cm Ingwerwurzel, in Scheiben  
2 Stängel Zitronengras, halbiert, zerquetscht  
7 dl Hühnerbouillon  
400 g Pouletbrust, in ca. 1 cm breiten Streifen  
100 g Reismudeln  
2 dl Kokosmilch  
1 roter Chili, fein gehackt  
½ Bund Basilikum, zerpupft  
2 Limetten, heiss ab gespült, trocken getupft, in Vierteln

### NÄHRWERTE

Pro Portion / pro Stück: kcal 363 , Fett 15g , Kohlenhydrate 29g , Eiweiss 27g

[www.lemenu.ch](http://www.lemenu.ch)

### ZUBEREITUNG

1 Currypaste in der heissen Bratbutter andünsten. Schalotten, Knoblauch, Ingwer und Zitronengras beifügen, mitdünsten. Bouillon dazugiessen, aufkochen.  
2 Poulet und Reismudeln beifügen, ca. 15 Minuten ziehen lassen, bis das Poulet gar und die Nudeln weich sind. Kokosmilch dazugiessen, mischen, nur noch heiss werden lassen. Suppe mit Chili, Basilikum und Limetten anrichten.