

# AEG

## Currysuppe mit Kokosmilch

**Beheizungsart:** Induktion  
**Braten:** Stufe 9  
**Fortkochen:** Stufe 3  
**Zeit:** ca. 15 Minuten  
**Portionen:** 4

250 g Putenschnitzel  
Salz, Pfeffer  
1 Möhre  
1 rote Paprikaschote  
2 Knoblauchzehen, fein gehackt  
6 EL Sonnenblumenöl  
 $\frac{3}{4}$  l Hühnerbrühe  
 $\frac{3}{4}$  l Kokosmilch  
1 frischer Ingwer  
 $\frac{1}{2}$  TL Sambal Oelek  
1 EL gelbe Currypaste (Asialaden)  
2 Frühlingszwiebeln

**Zubereitung:** In dünne Streifen geschnittenes Putenschnitzel mit Pfeffer und Salz würzen und in Öl anbraten. Currypaste und gehackten Knoblauch hinzugeben und kurz anbraten. Paprikaschote, Möhre und Ingwer klein würfeln und hinzufügen. Mit Sambal Oelek vorsichtig abschmecken. Mit Kokosmilch und Hühnerbrühe aufgießen und kurz aufkochen. Hitze reduzieren und bei Stufe 3 ca. 15 Minuten köcheln lassen. In Ringe geschnittene Frühlingszwiebeln unterrühren.



Neues Kochen  
**kochZEIT**  
für Genießer