

Katong Laksa (*aus Singapur*)

2EL Sesamöl	erhitzen und
3-4 EL Laksa Paste	kurz darin anbraten.
750ml Gemüsebrühe	und
750ml Kokosmilch	dazugeben, gut verrühren und ca. 10 Minuten kochen.
300g Reismudeln	nach Packungsanleitung kochen.
200g Tofu	mit
1 EL braunem Zucker	und anderen Gewürzen anbraten.
2 Frühlingszwiebel	Tofu und Nudeln in die Suppe geben.
100g Sojasprossen	in Scheiben schneiden und mit
Korianderblättern	und
	frisch auf die Suppe streuen.

Ergibt: 4-5 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Kochzeit: ca. 15 Minuten

Bratzeit: ca. 5 Minuten