

CURRYSUPPE MIT WEISSWURST

Zutaten

- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Peperoncino
- 3 EL Rapsöl
- 3 EL [Curry Spezial](#)
- 1 Limette
- 1,2 L [Gemüsebouillon](#)
- 125g Mie Noodles
- 4 Weisswürste, ca. 260 g
- 50g Spinat
- 3 EL [Koriandergrün](#)

Zwiebel und Knoblauch hacken. Peperoncino längs halbieren. Kerne entfernen. Peperoncino hacken. Zwiebel, Knoblauch und Peperoncino im Öl ca. 2 Minuten dünsten. Curry dazugeben und kurz mitdünsten. Limette auspressen. Bouillon und Limettensaft dazugießen. Nudeln dazugeben und alles ca. 5 Minuten köcheln lassen. Würste schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Wurst und Spinat dazugeben und weitere 2 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen. Suppe anrichten. Koriander darüberzupfen und servieren.

LaCucina

