

Kokos-Curry-Suppe mit Gyoza

Dumpling-Fans aufgepasst! In dieser köstlichen Kokos-Curry-Suppe sind knusprig gebratene Gyoza mehr als nur Nebendarsteller. Dazu gibt es knackiges Gemüse und eine leichte Schärfe. YUMMY!

Vorbereitung 20 Min. · Kochzeit 20 Min. · Gesamtzeit 40 Min. · 4 Portionen

Zutaten

12 Gyoza (z. B. tiefgefroren aus dem Asia-Supermarkt)
1-2 EL neutrales Öl
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 daumengroßes Stück Ingwer
1-2 EL Sesamöl
1 EL Massaman-Currypaste (andere Currypasten funktionieren auch / achtet nur unbedingt immer auf die Schärfe)
800 ml Gemüsefond
400 ml Kokosmilch
2 EL Erdnussmus
2 Pak Choi (alternativ z. B. frischer Spinat)
250 g braune Champignons
Salz & Pfeffer
Chili (nach Geschmack)
Schwarzer Sesam für die Deko

Zubereitung

1. Putzt 250 g Champignons, entfernt den Strunk und viertelt die Pilze. Gebt 1 EL Sesamöl in einen Topf oder eine hohe Pfanne und bratet die Champignons darin an, bis sie leicht gebräunt sind. Holt sie danach aus der Pfanne und stellt sie beiseite.
2. Schält 1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen und ein daumengroßes Stück Ingwer und hackt alles sehr fein. Gebt je nach Bedarf nochmal einen Esslöffel Sesamöl in den Topf und dünstet Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer darin an.
3. Gebt einen Esslöffel Massaman-Currypaste in den Topf und röstet die Paste kurz mit an. Löscht das Ganze anschließend mit 800 ml Gemüsefond und 400 ml Kokosmilch ab und lasst es für ein paar Minuten vor sich hinköcheln. Rührt 2 EL Erdnussmus ein und würzt die Suppe mit ordentlich Salz, Pfeffer und Chili nach Geschmack.
4. Entfernt beim Pak Choi den Strunk, wäscht den Pak Choi und schneidet ihn in Streifen. Gebt den Pak Choi und die angebratenen Champignons in die Suppe.

5. Erhitzt 1-2 EL neutrales Öl in einer Pfanne und bratet die Gyoza darin vorsichtig an. Das funktioniert auch mit TK-Gyoza. Wenn die Dumplings knusprig braun sind, serviert ihr die Suppe und gebt die Gyoza hinein.
6. Dekoriert die Suppe mit schwarzem Sesam.

Rezept von Hoffentlich schmeckt's · <https://www.hoffentlich-schmeckts.de/kokos-curry-suppe-mit-gyoza>