

Curry - Nudeln 1

Zutaten für: 2 Personen

200	Gramm	Reisnudeln
1	Essl.	Rote Currypaste
2	Essl.	Öl
300	ml	Kokosmilch
100	ml	Wasser
1	Essl.	Fischsauce
1	Essl.	Zucker
1	Essl.	Zitronensaft
2		Möhren
4	Stängel	Thai Brokkoli
2		Frühlingszwiebeln = erhältlich im Asia Shop oder Asiafoodland

Anleitung:

1. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und die Nudeln etwa zehn Minuten köcheln. Danach die Nudeln mit kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen.

2. Möhren raspeln, Thai Brokkoli in 2 cm lange Stücke schneiden, Frühlingszwiebeln in 1 cm lange Stücke schneiden.

3. Öl in einem Wok oder Pfanne erhitzen. Die Currypaste hinzugeben und anrösten. Mit der Kokosmilch und Wasser ablöschen und aufkochen lassen. Mit Fischsauce, Zitronensaft und Zucker würzen.

4. Die Möhren dazugeben und 5 Minuten köcheln lassen. Den Brokkoli und Zwiebeln dazugeben und noch zwei Minute köcheln lassen.

5. Zum Schluß die Reisnudeln dazugeben und alles umrühren.

Zubereitung ca. 30-35 Minuten