



Rotes Schweinefleischcurry

mit Glasnudeln und Thai-Basilikum



20-30min



3-4 Personen

Asien lässt grüßen mit diesem cremigen Kokosmilchcurry! Zartes Schweinefleisch, leckere Auberginen und Paprika, leicht angeschrft mit roter Currypaste und aromatisch verfeinert mit gerösteten Erdnüssen und frischem Thai-Basilikum – das wärmt den Körper und gibt dir Kraft für den nächsten Tag.

•

- Pflanzenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

- große Pfanne
- Messbecher
- mittelgroßer Kochtopf
- Sieb

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 805kcal, Fett 42.2g,
Kohlenhydrate 64.2g, Eiweiß 38.0g



4. Curry zubereiten

2. Gemüse vorbereiten

5. Garnitur vorbereiten

3. Nudeln garen

6. Anrichten und servieren

Das **Schweinefleischcurry** mit der restlichen **Currypaste nach Geschmack und Schärfewunsch** sowie Salz abschmecken. Die **Glasnudeln** unter das **Curry** heben und das **Curry** mit **Erdnüssen** und **Basilikum** garniert servieren.