



Rotes Schweinefleischcurry

mit Glasnudeln und Thai-Basilikum



20-30min



2 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.

- 5
- 9
-

- Pflanzenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

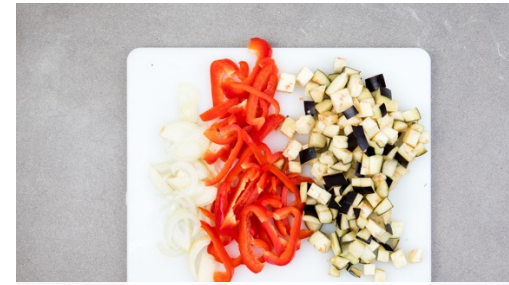
- große Pfanne
- kleiner Kochtopf
- Messbecher
- Sieb

Allergene
Erdnüsse (5), Sellerie (9). Kann Spuren
von anderen Allergenen enthalten.

Energie 820kcal, Fett 44.1g,
Kohlenhydrate 64.2g, Eiweiß 38.0g



Das **Fleisch** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen, ggf. von Sehnen befreien und in dünne Streifen schneiden.



Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Den **Knoblauch** schälen und in feine Scheibchen schneiden. Die **Paprika** vierteln, entkernen und in ca. 0,5cm dünne Streifen schneiden. Die **Aubergine** in ca. 1 cm große Würfel schneiden.



In einem kleinen Topf ca. 500ml Wasser zum Kochen bringen. Sobald das Wasser kocht, die **Nudeln** hineingeben, vom Herd nehmen und die **Nudeln** ca. 7-9Min. gar ziehen lassen. **Tipp:** Wer mag, kann das Wasser im Wasserkocher aufkochen und die **Nudeln** in einer Schüssel damit übergießen. Sobald die **Nudeln** gar sind, in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



Das **Fleisch** in einer großen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei starker Hitze ca. 2Min. scharf anbraten. Das **Gemüse** hinzugeben und 2-3Min. mitbraten. Die Temperatur reduzieren und mit der **Kokosmilch** und 300ml Wasser ablöschen. Den **Brühwürfel** und die **1/2 der Currypaste** (Vorsicht, scharf!) unterrühren und ca. 3-4Min. leicht köcheln lassen.



Die **Hälfte** der **Erdnüsse** grob hacken. Die **Basilikumblätter** von den Stängeln zupfen und ebenfalls grob hacken. **Tipp:** Wer großen Hunger hat, kann alle **Erdnüsse** verwenden.



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.