



V1: Rotes Hähnchencurry mit Erdnussbutter

auf Glasnudeln mit Karotten-Bete-Salat



ca. 25min



2 Personen

Dass ein pikantes Curry eine sehr leckere Angelegenheit ist, ist vielen schon bekannt. Einen neuen geschmacklichen Höhepunkt erreichen wir heute, wenn es nicht nur mit milder Kokosmilch, sondern auch mit cremiger Erdnussbutter zubereitet wird. Leichte Glasnudeln sind der geeignete Partner für den Tanz der Geschmacksknospen und ein farbenfroher Karotten-Bete-Salat mit duftendem Koriander sorgt für frische Abwechslung. Delikat!

- 100g Vermicelli-Glasnudeln
- 3 Hähnchenschenkelsteaks
- 1 Packung rote Currypaste
- 200ml Kokosmilch
- 1 Päckchen Erdnussbutter ⁵
- 2 Rote Beten
- 1 Karotte
- 10g Koriander

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

- kleiner Topf
- mittelgroße Pfanne
- Sparschäler
- Küchenreibe
- Sieb

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1044kcal, Fett 65.3g,
Kohlenhydrate 74.1g, Eiweiß 38.8g



1. Fleisch anbraten

4. Gemüse raspeln

2. Nudeln garen

A top-down view of a white ceramic bowl with a brown rim, containing shredded beets and shredded carrots. To the right of the bowl is a pile of freshly chopped green parsley leaves on a white surface.

5. Salat zubereiten

3. Curry zubereiten

A top-down view of a round, silver-colored metal bowl filled with a salad. The salad consists of dark red, shredded beetroot, bright orange, shredded carrot, and fresh green coriander leaves. The ingredients are mixed together and piled in the center of the bowl. The bowl is placed on a light gray, textured surface.

6. Salat fertigstellen

Kurz vor dem Servieren die **½ des Korianders** unter den **Salat** mengen. Die **Nudeln** auf tiefe Teller verteilen und das **Curry** darauf anrichten. Mit dem **Karotten-Bete-Salat** und dem **restlichen Koriander** garnieren und servieren.