



V1: Rotes Hähnchencurry mit Erdnussbutter

auf Glasnudeln mit Karotten-Bete-Salat



ca. 25min



3-4 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!

- 200g Vermicelli-Glasnudeln
- 6 Hähnchenschenkelsteaks
- 1 Packung rote Currypaste
- 400ml Kokosmilch
- 2 Päckchen Erdnussbutter ⁵
- 3 Rote Beten
- 2 Karotten
- 10g Koriander

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- Sparschäler
- Küchenreibe
- Sieb

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

Energie 1006kcal, Fett 64.4g,
Kohlenhydrate 68.2g, Eiweiß 37.7g



1. Fleisch anbraten

4. Gemüse raspeln

2. Nudeln garen

A top-down view of a white cutting board. On the left, a glass bowl with a brown rim contains shredded beets, with a portion of bright yellow beets and a portion of deep red beets. To the right of the bowl is a large pile of finely chopped fresh green herbs, likely parsley, with a few stray leaves scattered nearby.

5. Salat zubereiten

3. Curry zubereiten

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.