



Thailändisches Hähnchencurry

mit Bohnen, Pilzen und Mie-Nudeln



20-30Min.



2 Personen

Es ist Curry-Zeit! Heute gibt es ein cremiges gelbes Kokosmilchcurry mit saftigem Hähnchen, knackigen grünen Bohnen und frischen Champignons auf leckeren Mie-Nudeln. Schnell und gut!

Was du von uns bekommst

- 1 Packung breite Mie-Nudeln ¹
- 1 Packung Hähnchenbrustfilet
- 1 Packung gelbe Currypaste
- 1 Zwiebel
- 1 Packung grüne Bohnen
- 1 Packung Champignons
- 250ml Kokosmilch
- 1 Geflügelbrühwürfel ⁹

Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- große Pfanne
- mittelgroßer Kochtopf
- Messbecher
- Sieb

Vergiss nicht, dein Gemüse noch mal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Gluten (1), Sellerie (9). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 719.0kcal, Fett 32.9g, Eiweiß 41.9g, Kohlenhydrate 61.9g



1. Hähnchen würzen

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Nudeln** zum Kochen bringen. Das **Hähnchen** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen, in ca. 1cm dünne Streifen schneiden und mit der **Currypaste** und 1EL Pflanzenöl vermengen.



2. Zwiebel schneiden

Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden.



3. Gemüse schneiden

Die Enden der **Bohnen** entfernen und die **Bohnen** quer halbieren. Die **Champignons** ggf. mit etwas Küchenkrepp oder einer Bürste säubern und je nach Größe vierteln oder achtern.



4. Nudeln garen

Sobald das Wasser kocht, die **Nudeln** hineingeben und in 3-5Min. bissfest kochen. In ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen, dann zurück in den Topf geben und warm halten.



5. Fleisch und Gemüse braten

Das **Fleisch** in einer großen Pfanne bei starker Hitze 1-2Min. scharf anbraten. Die **Zwiebeln**, die **Bohnen** und die **Pilze** hinzugeben und 1-2Min. mitbraten.



6. Curry fertigstellen

Mit der **Kokosmilch** und 50ml Wasser ablöschen und den **Brühwürfel** darin auflösen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und das **Hähnchencurry** auf niedriger Hitze noch 5-6Min. sanft köcheln lassen. Das **Curry** mit den **Nudeln** anrichten und servieren.

Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Aus 100% Altpapier • Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.    **#marleyspooning**