



Korma-Nudeln mit Paneerkäse

und knackigem Brokkoli



ca. 30min



2 Portionen

Heute gibt es leckeres Korma-Curry mit Paneer, aber diesmal nicht auf Reis, sondern mit Nudeln – denn Abwechslung tut allen gut. Außerdem schmecken unsere Udon-Nudeln in Kombination mit der würzigen Sauce und dem feincremigen Bratkäse einfach nur fantastisch. Zusammen mit knackigem Brokkoli steht mit wenig Aufwand ein Gericht auf dem Tisch, das sich sehen (und schmecken) lassen kann. Guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- 1 großer Brokkoli
- 1 Zwiebel
- 225g Udon-Nudeln ¹
- 1 Pck. Paneer-Käse ²
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Pck. Korma-Currypaste

Was du zu Hause benötigst

- 4TL Milch ²
- 1EL Butter ²
- 1TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Essig

Küchenutensilien

- großer Topf
- große Pfanne mit Deckel
- Messbecher
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Milch (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 885kcal, Fett 31.6g,
Kohlenhydrate 103.4g, Eiweiß 40.5g



1. Gemüse schneiden

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Den **Brokkoli** in mundgerechte Röschen, den **Strunk** in dünne Scheiben schneiden. **Tipp:** Falls der **Strunk** sehr holzig und hart ist, kannst du ihn vor dem Schneiden schälen. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und grob würfeln.



4. Sauce ansetzen

Den **Paneer** in mundgerechte Würfel schneiden. Den **Knoblauch** schälen und in feine Scheibchen schneiden. Den **Knoblauch** und die **Currypaste** zu den **Zwiebeln** in die Pfanne geben und ca. 2Min. mitbraten, dann mit **100ml Kochwasser**, 2TL Essig und 4TL Milch ablöschen. 1TL Honig einrühren.



2. Nudeln & Brokkoli kochen

Die **Nudeln** und den **Brokkoli** in das kochende Wasser geben und in ca. 5Min. bissfest kochen. Ca. **150ml Kochwasser** abschöpfen, dann die **Nudeln** und den **Brokkoli** in ein Sieb abgießen und mit kaltem Wasser abspülen.



5. Fertigstellen & servieren

Den **Paneer** in die Pfanne geben und untermengen, bis er gleichmäßig von der **Sauce** bedeckt ist. Die Pfanne abdecken und die **Sauce** 2-4Min. vollständig erwärmen. Die **Nudeln** und den **Brokkoli** unterheben, ggf. mehr **Kochwasser** zugeben und alles mit Salz, Pfeffer und Honig abschmecken. Die **Nudeln** mit dem **Brokkoli** und dem **Paneer** anrichten und servieren.



3. Zwiebeln braten

1EL Butter in einer großen Pfanne oder einem Wok bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Die **Zwiebeln** mit 1 kräftigen Prise Salz zugeben und in 4-6Min. glasig braten.



6. Nuss zum Schluss

Wem der Brokkoli als knackige Zutat nicht ausreicht, der kann um ein paar geröstete Nüsse ergänzen. Besonders gehackte oder gehobelte Mandeln eignen sich als Topping fantastisch!