



Rotes Thai-Curry mit Hackbällchen

mit Glasnudeln und gerösteten Cashews

30-40min 2 Personen

Saftig-würzige Fleischbällchen aus Schweine- und Rinderhack ergänzen hier das cremige Glasnudelcurry mit Kokosmilch, Karotten und Paprika. Die aromatische rote Currysauce kann je nach Schärfeuwunsch mehr oder weniger zum Verfeinern der Sauce eingesetzt werden. Frische Limette und geröstete Cashews runden deinen Ausflug in die Wohlfühlküche Thailands ab!

Was du von uns bekommst

- 1 rote Paprika
- 1 Karotte
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Packung gemischtes Hackfleisch (Rind & Schwein)
- 2 Päckchen Sojasauce ^{1,6}
- 100g Vermicelli-Glasnudeln
- 1 Packung rote Curypaste
- 250ml Kokosmilch
- 1 unbehandelte Limette
- 1 Packung Cashewkerne ¹⁵

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- kleine Pfanne
- Sparschäler
- Zitronenpresse
- Sieb

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

Allergene

Gluten (1), Sojabohnen (6), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 869kcal, Fett 50.8g, Kohlenhydrate 65.8g, Eiweiß 32.0g



1. Gemüse schneiden

Die **Paprika** halbieren, entkernen und in dünne Streifen schneiden. Die **Karotte** schälen, einmal quer und einmal längs halbieren und in dünne Streifen schneiden. Die **Lauchzwiebel** schräg in feine Ringe schneiden.



4. Hackbällchen anbraten

Die **Hackbällchen** in einer großen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze 3-4Min. rundum anbraten. Die **Paprika**, die **Karotten** und **1TL Curypaste** dazugeben und unter Rühren ca. 30Sek. mitbraten. Dann 4-5EL Wasser dazugeben und zum Kochen bringen.



2. Hackbällchen formen

Das **Hackfleisch** mit **1EL Sojasauce** sowie Salz und Pfeffer gut verkneten und zu walnussgroßen **Bällchen** formen.



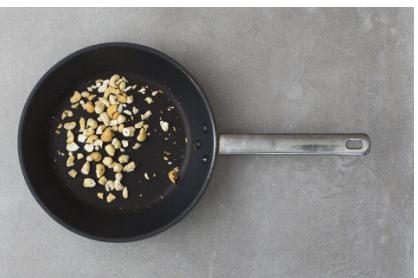
5. Curry kochen

Die **Hackbällchen** und das **Gemüse** mit der **Kokosmilch** ablöschen und 1/2-1TL Zucker unterrühren. Das **Curry** auf niedriger Stufe ca. 10Min. sanft köcheln lassen. Die **Limette** halbieren, **eine Hälfte** auspressen, die **andere Hälfte** in Spalten schneiden.



3. Glasnudeln garen

In einem mittelgroßen Topf ausreichend Wasser für die **Nudeln** zum Kochen bringen. Den Topf vom Herd nehmen, die **Glasnudeln** und 1/2TL Salz in das heiße Wasser geben, umrühren und 3-5Min. ziehen lassen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



6. Cashews anrösten

Die **1/2 der Cashews oder mehr nach Geschmack** grob hacken und in einer kleinen Pfanne ohne Zugabe von Fett ca. 2Min. anrösten. **Vorsicht**, sie können schnell verbrennen! Das **Curry** mit dem **Limettensaft** und der **restlichen Sojasauce** abschmecken und mit den **Glasnudeln** anrichten. Mit den **Lauchzwiebeln** und den **Cashews** garnieren und mit den **Limettenspalten** servieren.