



## 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

- 250g breite Mie-Nudeln <sup>1</sup>
- 1 Packung Hähnchenbrustfilet
- 1 Packung gelbe Currypaste
- 1 Zwiebel
- 1 Packung grüne Bohnen
- 1 Packung Champignons
- 250ml Kokosmilch
- 1 Päckchen Hühnerbrühgewürz

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Pflanzenöl

## Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- Messbecher
- Sieb

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

### Allergene

Gluten (1). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 943kcal, Fett 33.9g, Kohlenhydrate 109.2g, Eiweiß 49.4g



### 1. Fleisch würzen

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Nudeln** zum Kochen bringen. Das **Fleisch** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen, in ca. 1cm dünne Streifen schneiden und mit der **1/2 der Currypaste oder mehr** und 1EL Pflanzenöl vermengen.



### 4. Nudeln kochen

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



### 2. Zwiebel schneiden

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



### 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.



### 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 achteln.



### 6. Curry fertigstellen

Mit der **Kokosmilch** und 50ml Wasser ablöschen und das **Brühgewürz** unterrühren. 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.