



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 1
- 1 Packung Hähnchenbrustfilet
- 1 Packung gelbe Curypaste
- 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 Curypaste 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.