

# MARLEY SPOON



## Schnelles Massaman-Curry

vegan mit Udon-Nudeln und Lauchzwiebeln



2-5min



4 Portionen

Heute geht es in Windeseile in die kulinarische Welt der asiatischen Küche: mit unserem veganen Massaman-Curry auf geschmeidigen Udon-Nudeln, verfeinert mit frischen Lauchzwiebeln. Dieses schnelle und aufwärmfertige Rezept bietet ein intensives Geschmackserlebnis aus exotischen Gewürzen und herzhaften Aromen, die deinen Gaumen so richtig verwöhnen. Wir wünschen guten Appetit!

## Was du von uns bekommst

- 800g frische Udon-Nudeln <sup>1</sup>
- 2 Pck. veganes Massaman-Curry <sub>1,2,3,4</sub>
- 2 Lauchzwiebeln

## Was du zu Hause benötigst

- Salz

## Küchenutensilien

- großer Topf
- mittelgroßer Topf
- Sieb

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

### Allergene

Gluten (1), Erdnüsse (2), Sesamsamen (3), Sojabohnen (4). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 618kcal, Fett 22.5g,  
Kohlenhydrate 88.8g, Eiweiß 14.6g



### 1. Nudeln kochen

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Nudeln** zum Kochen bringen. Die **Nudeln** in das kochende Wasser geben und in 2-3Min. aufwärmen, dabei zwischendurch umrühren, um die **Nudeln** voneinander zu trennen. In ein Sieb abgießen und kalt abschrecken.



### 2. Curry aufwärmen

Das **Curry** in einem mittelgroßen Topf mit 2EL Wasser bei mittlerer Hitze ca. 5Min. erwärmen, bis es vollständig durchgehitzt ist. Je nach gewünschter Konsistenz etwas mehr Wasser hinzugeben.



### 3. Lauchzwiebeln schneiden

Die **Lauchzwiebeln** schräg in dünne Ringe schneiden. Die **Nudeln** auf tiefe Schalen oder Teller verteilen, das **Curry** darauf anrichten und mit den **Lauchzwiebeln** garniert servieren.

Rating

### 4. Jetzt bewerten!

Dein Feedback ist wichtig, denn es hilft uns, unsere Rezepte und unser Angebot zu verbessern und mehr von dem zu liefern, was du liebst. Also sei nicht schüchtern – bewerte jedes Rezept, das du aus unserem Menü ausprobiert hast!

Empfehlung

### 5. Hat es dir geschmeckt?

Großzügigkeit ist eine tolle Sache und gutes Essen will geteilt werden! Schicke deinen Freunden ein köstliches Geschenk und lade sie über deinen Account zu Marley Spoon ein – sie erhalten dann ein besonderes Willkommensangebot und du bekommst von uns eine kleine Belohnung, wenn sich deine Freunde über deine Einladung anmelden!



### 6. Ein Extra gefällig?

Kennst du schon die köstlichen Leckereien aus unserem Markt? Dort findest du erfrischenden **ayurvedischen Eistee**, feine Brownies oder Zutaten für einen bunten Beilagensalat. So machst du deine nächste Mahlzeit zu etwas ganz Besonderem!