

MARLEY SPOON



Schnelles Massaman-Curry

vegan mit Udon-Nudeln und Lauchzwiebeln



2-5min



2 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!

- 400g frische Udon-Nudeln ¹
- 1 Pck. veganes Massaman-Curry _{1,2,3,4}
- 1 Lauchzwiebel

- Salz

- mittelgroßer Topf
- kleiner Topf
- Sieb

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

Energie 619kcal, Fett 22.5g,
Kohlenhydrate 88.8g, Eiweiß 14.6g



2. Curry aufwärmen

3. Lauchzwiebel schneiden

4. Jetzt bewerten!

5. Hat es dir geschmeckt?

6. Ein Extra gefällt?

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [📷](#) [📱](#) [🐦](#) [#marleyspooning](#)