MARLEY SPOON



Kokos-Korma-Curry auf Mie-Nudeln

mit knackigem Gemüse und Cashews

30-40min 2 Portionen

Dieser Teller ist die perfekte Wahl für sonnige Gemüter und alle, die es noch werden wollen. Bei so viel Aroma und reichlich buntem Gemüse ist gute Laune einfach vorprogrammiert. Zarter Lauch und knackige Karotten baden in einer würzigen Currysauce, die durch Korma-Paste und Kokosmilch so richtig Fahrt aufnimmt. Und damit das Ganze auch schön satt macht, gibt es leckere Mie-Nudeln zum Schlürfen und Genießen dazu.

Was du von uns bekommst

- 1 Stange Lauch
- 1 Karotte
- 1 Tomate
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Pck. Korma-Currypaste
- 400ml Kokosmilch
- 250g breite Mie-Nudeln [1]
- 25g Cashewkerne, geröstet & gesalzen [2,3]

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- 2 mittelgroße Töpfe
- Sieb

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

Allergene
Enthält: **Gluten** (1), **Erdnüsse** (2), **Schalenfrüchte** (3).

Nährwertangaben pro Portion
Energie 930kcal, Fett 51.9g, Kohlenhydrate 93.6g, Eiweiß 20.1g



1. Gemüse schneiden

Den **Lauch** längs halbieren und quer in Streifen schneiden. Die **Karotte** ggf. schälen, längs halbieren und quer in Scheiben schneiden. Die **Tomate** grob würfeln, dabei den Strunk entfernen. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln.



2. Gemüse anbraten

Den **Lauch** und den **Knoblauch** in einem mittelgroßen Topf mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer bis starker Hitze ca. 3Min. anbraten, bis der **Lauch** weicher wird und bräunt. Die **Currypaste** und die **Tomaten** zugeben, unter Rühren 2–3Min. mitbraten und mit ½TL Salz würzen.



3. Curry köcheln

Die **Kokosmilch** und die **Karotten** zufügen und aufkochen, dann das **Curry** bei mittlerer Hitze ca. 10Min. köcheln, bis die **Karotten** weich sind.



4. Nudeln garen

In einem weiteren mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. **¾ der Nudeln** in das kochende Wasser geben und in 3–5Min. bissfest kochen. In ein Sieb abgießen und kalt abschrecken. Die **Cashews** grob hacken.



5. Anrichten und servieren

Das **Curry** mit 1TL Essig und Salz und Pfeffer abschmecken. Das **Kokos-Korma-Curry** auf den **Nudeln** anrichten und mit den **Cashews** bestreut servieren. **Tipp:** Alternativ können die **Nudeln** auch vor dem Servieren mit dem **Curry** vermengt und kurz erwärmt werden.



6. Auf Reisen

Dieses Gericht ist unserer Meinung nach ein gelungenes Zusammenspiel indischer und südostasiatischer Elemente. Während Korma-Curry ein Teil der indischen Kulinarik ist, findet man Kokosmilch vor allem in Thailand und Vietnam. Wer sein Essen noch indischer machen möchte, ergänzt um einen Klecks Joghurt; für mehr Südostasien-Feeling empfiehlt sich feiner Koriander.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**