



## Rotes Hähnchencurry mit Erdnussbutter

auf Glasnudeln mit Karotten-Bete-Salat



ca. 25min



2 Personen

Dass ein Curry eine sehr leckere Angelegenheit ist, ist vielen schon bekannt. Einen neuen geschmacklichen Höhepunkt erreichen wir heute, wenn es nicht nur in milder Kokosmilch, sondern auch mit cremiger Erdnussbutter zubereitet wird. Leichte Glasnudeln sind der geeignete Partner für den Tanz der Geschmacksknospen und ein farbenfroher Karotten-Bete-Salat mit duftendem Koriander sorgt für frische Abwechslung – sehr delikats!



- 100g Vermicelli-Glasnudeln
- 1 Packung  
Hähnchenschenkelfilet
- 1 Packung rote Currypaste
- 200ml Kokosmilch
- 1 Päckchen Erdnussbutter <sup>5</sup>
- 1 Rote Bete
- 1 Karotte
- 10g Koriander

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

- mittelgroßer Topf
- mittelgroße Pfanne
- Küchenreibe
- Sparschäler
- Sieb

## Allergene

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 1026kcal, Fett 62.3g,  
Kohlenhydrate 66.0g, Eiweiß 47.3g



## 1. Fleisch anbraten



#### 4. Gemüse raspeln

## 2. Nudeln garen

A top-down view of a white cutting board. On the left, a glass bowl with a brown rim contains a mixture of shredded red and yellow beets. To the right of the bowl is a large pile of freshly chopped green parsley leaves, with a few stray leaves scattered nearby.

## 5. Salat zubereiten

### 3. Curry zubereiten

## 6. Salat fertigstellen

Kurz vor dem Servieren die **1/2 des Korianders** unter den **Salat** mengen. Die **Nudeln** auf tiefe Teller verteilen und das **Curry** darauf anrichten. Mit dem **Salat** und dem **restlichen Koriander** garnieren und servieren.