



Rotes Hähnchencurry mit Erdnussbutter

auf Glasnudeln mit Karotten-Bete-Salat



ca. 25min



3-4 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!

- 200g Vermicelli-Glasnudeln
- 2 Packungen
Hähnchenschenkelfilet
- 1 Packung rote Currypaste
- 400ml Kokosmilch
- 2 Päckchen Erdnussbutter ⁵
- 2 Rote Beten
- 2 Karotten
- 10g Koriander

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- Küchenreibe
- Sparschäler
- Sieb

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 988kcal, Fett 59.0g,
Kohlenhydrate 64.8g, Eiweiß 46.6g



1. Fleisch anbraten

4. Gemüse raspeln

Die **Rote Bete** schälen und mit einer Küchenreibe grob raspeln, dabei am besten Küchenhandschuhe und Schürze tragen. Die **Karotten** ggf. schälen und grob raspeln.



2. Nudeln garen

Die **Nudeln** in das kochende Wasser geben, den Topf vom Herd nehmen und die **Nudeln** 3-5Min. gar ziehen lassen. In ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. **Tipp:** Um die Weiterverarbeitung zu erleichtern, ggf. die **Nudeln** mit einer sauberen Schere 1-2 Mal durchschneiden.



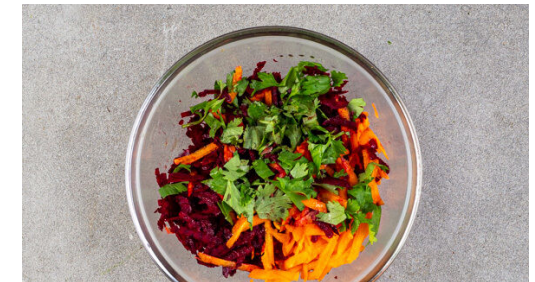
5. Salat zubereiten

Das **Gemüse** mit 2EL Pflanzenöl, 3-4EL Essig und 1 kräftigen Prise Salz vermengen. Den **Koriander samt Stängeln** grob schneiden.



3. Curry zubereiten

Die **1/2 der Currypaste** zu dem **Fleisch** geben und ca. 1Min. mitbraten, dann die **Kokosmilch**, die **Erdnussbutter** und 1-2EL Zucker unterrühren. **Nach Belieben etwas mehr Currypaste** hinzufügen und das **Curry** bei niedriger Hitze 6-8Min. sanft köcheln lassen.



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.