



Reisnudeln mit pikanter Kokosmilchsauce

und buntem Gemüse-Ananas-Mix



ca. 25min



2 Personen

Heute darfst du dich gleich zweimal freuen! Erstens, weil die fruchtig-pikanten Reisnudeln in cremiger Kokosmilch einfach himmlisch schmecken. Zweitens brauchst du das knackige Gemüse in Form von Paprika, Kohl und Lauch nicht selbst in mühseliger Schnipselarbeit vorbereiten. Wir haben nämlich an alles gedacht und überlassen es dir, das Curry ab und an sanft umzurühren und die duftenden Aromen tief einzusatmen. Nett, oder?

Was du von uns bekommst

- 1 Stück Ingwer
- 1 unbehandelte Limette
- 1 Lauchzwiebel
- 150g Reisbandnudeln
- 1 Packung rote Currypaste
- 400g chinesischer Gemüsemix
- 200ml Kokosmilch
- 1 Dose Ananas
- 25g Erdnüsse, geröstet & gesalzen⁵

Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- mittelgroße Pfanne
- Messbecher
- Küchenreibe
- Sieb

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

Allergene

Erdnüsse (5). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 736kcal, Fett 31.3g, Kohlenhydrate 100.8g, Eiweiß 14.5g



1. Zutaten schneiden

Den **Ingwer** schälen und fein würfeln. Die **Limettenschale** abreiben und die **Limette** in 4 Spalten schneiden. Den weißen und den grünen Teil der **Lauchzwiebel** separat in dünne Ringe schneiden. In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Nudeln** zum Kochen bringen.



4. Curry köcheln

Die **Kokosmilch** mit 100ml Wasser in die Pfanne geben und bei niedriger Hitze 5–8Min. köcheln lassen, bis das **Gemüse** gar ist.



2. Gemüse braten

Die **1/2 der Currypaste oder mehr nach Geschmack** mit dem **Ingwer**, der **Limettenschale** und den **weißen Lauchzwiebeln** in einer mittelgroßen Pfanne oder einem Wok mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze 1–2Min. anbraten, dabei gelegentlich umrühren. Den **Gemüsemix** zugeben und in 2–4Min leicht goldbraun braten.



5. Ananas hinzufügen

Die **1/2 der Ananas** in ein Sieb abgießen, dabei den **Saft** auffangen. Die **Ananas** abtropfen lassen und zu dem **Gemüse** geben. **Tipp:** Wer es gerne süßer mag, fügt löffelweise etwas **Ananassaft** hinzu. Die **restliche Ananas** wird für dieses Rezept nicht benötigt. Das **Curry** mit Salz abschmecken.



3. Nudeln garen

Die **Nudeln** in das kochende Wasser geben und gut umrühren. Den Topf vom Herd nehmen und die **Nudeln** ohne Hitzezufuhr ca. 8Min. ziehen lassen.



6. Anrichten und servieren

Die **Erdnüsse** grob hacken. Die **Nudeln** in ein Sieb abgießen und kalt abschrecken, dann abtropfen lassen und auf Teller verteilen. Das **Curry** darauf anrichten, mit dem **Lauchzwiebelgrün**, den **Erdnüssen** und den **Limettenspalten** garnieren und servieren.