



♡ Asia ♡ Nudeln



♡ Zutaten

- › 250 g Zucchini
- › 220 g Pak Choi
- › 200 g Karotte
- › 130 g Mie Nudeln
- › 2 Frühlingszwiebeln
- › 250 ml Gemüsebrühe
- › 200 ml Kokosnussmilch
- › 10 g gelbe Curry Paste
- › 1 Knoblauchzehe
- › Saft einer Halben Zitrone

Die Karotte schälen und in längliche dünne Streifen schneiden. Die Zucchini waschen und ebenfalls in feine Streifen schneiden. Den Pak Choi gründlich waschen und in dünne Streifen schneiden. Den hellen Teil und den grünen Teil nicht vermischen. Die Frühlingszwiebel waschen und in dünne Scheiben schneiden.

Die Mie Nudeln nach Packungsangabe zubereiten.

In einem großem Topf die Curry Paste und 3-4 EL von der Kokosnussmilch, sowie Knoblauch, gepresst durch eine Knoblauchpresse, zum kochen bringen. Gelegentlich rühren und dann mit der Brühe und der restlichen Kokosnussmilch ablöschen. Nun die Karotte und den hellen Teil vom Pak Choi unterheben und köcheln lassen.

Nach ca. 10 Minuten die Zucchini und den grünen Teil vom Pak Choi untermischen. Alles mit dem Zitronensaft und Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum Ende die gekochten Mie Nudeln und die geschnittenen Frühlingszwiebeln unterheben.

