

## Curry-Nudeln mit Gemüse

### Für 4 Portionen:

600 g gemischtes Gemüse	2 EL Sesamöl	400 g Kokosmilch
100 ml Gemüsebrühe	12 TL gelbe Currypaste	40 g Erdnusskerne, geröstet
300 g gegarte Nudeln	1 TL Speisestärke	Salz, Pfeffer
Koriandergrün		

Das Gemüse vorbereiten, in Stücke schneiden und in einer tiefen Pfanne im erhitzten Sesamöl anbraten. Kokosmilch, die Brühe und die Currypaste zufügen, aufkochen und abgedeckt 10-15 Min. garen. Die Erdnusskerne hacken.

Die Nudeln zum Gemüse geben und kurz miterhitzen. Die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser anrühren, in die Nudel-Gemüse Mischung geben und nochmal kurz aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit den Erdnüssen bestreut und mit Koriander garniert servieren.

NN am 24. Juni 2024