



THAI-CURRY

von Sabrina Wessels



ZUTATEN für 4 Portionen

250 g Mie Nudeln
2 EL Sesam Öl*
100 g Bio Babyspinat
1 rote Zwiebel
2 Möhren
2 rote Paprika

Sesam
1 Dose Kokosmilch (400 g)
500 ml Wasser
1/2 TL Meersalz*
2 TL Sweet Curry* (für mehr Schärfe 1 TL mehr dazugeben)
optional: frischer Koriander oder Petersilie

ZUBEREITUNG

Paprika, Zwiebel und Möhren in gleichmäßige dünne Scheiben schneiden.
Spinat waschen.

Mie Nudeln in die Pfanne legen. Sesam Öl und das Gemüse dazu geben.

Wasser, Kokosmilch zugießen, anschließend Salz und Sweet Curry unterrühren.
Alles kurz aufköcheln lassen.

Dann den Babyspinat zugeben und weiter auf mittlerer Stufe köcheln lassen.

Mit Sesam, Koriander oder Petersilie anrichten.

*Edelschmaus Originalprodukt