



Asia-Curry-Nudeln

Schnell gemacht und so würzig

Mehr Rezepte gibt's auf knusperstuebchen.net

So wird's gemacht

Paprika fein hacken, Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden. Knoblauch fein hacken und in Butter anschwitzen. Paprika und Frühlingszwiebeln hinzugeben. Gewürze, fein gehackter Ingwer und Tomatenmark mischen und zu der Masse geben, leicht anrösten. Sojasauce und Wasser hinzugeben und verrühren. Mie-Nudeln bissfest kochen. In die Masse geben und gut verrühren. Spinat fein hacken und untergeben. Nochmal abschmecken.
Kurz ziehen lassen und servieren.

Einkaufsliste

Für 2-3 Personen

- 2 EL Butter
- 2 EL Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Frühlingszwiebeln
- 1 rote Paprika
- 1 kleines Stückchen Ingwer
- 3 EL Currypulver
- 1 TKL Chiliflocken
- 1 EL Paprikapulver
- 1 EL Tomatenmark
- 1 EL brauner Zucker
- 1 TL schwarzer Pfeffer
- 1 TL Salz
- 2 EL Basilikum
- 30 ml Sojasauce
- 100 ml Wasser
- 250 g Mie-Nudeln
- 100 g frischen Babyspinat

