



Gesamtzeit: 20 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Nudeln mit Curry-Kokos-Sauce

Nudeln mit Curry-Kokos-Sauce

250 g Lien Ying Mie Nudeln

2 Esslöffel Lien Ying Bio Kokosöl kaltgepresst

1 Zehe(n) Knoblauch

1 Handvoll Kokoschips

Salz

2 Esslöffel Sabita Curry Paste mild

165 ml Sabita Kokosmilch

100 ml Wasser

1 Esslöffel Lien Ying Würzige Sojasauce glutenfrei

2 Teelöffel Rinatura Agavensirup Bio

frischer Koriander

Limettensaft einer Limette

Nudeln mit Curry-Kokos-Sauce

1.

Kokoschips klein hacken. 1 EL Öl in einer großen Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen. Knoblauch hinzufügen und

goldbraun braten. Kokoschips hinzufügen und ebenfalls leicht anrösten. Alles aus der Pfanne nehmen.

Dann in der Pfanne die Currypaste in 1 EL Öl leicht anrösten. Mit Kokosmilch und Wasser ablöschen und leicht einkochen. Dann die Sojasauce und den Sirup dazugeben.

Nudeln in die Sauce geben, sodass sie (größtenteils) bedeckt sind und darin kochen. Falls dies nicht der Fall ist, noch etwas mehr Wasser hinzufügen.

Limettensaft einrühren und mit Koriander und dem gerösteten Kokosknoblauch garnieren.