



Red Thai Curry Pasta

Red Thai Curry Pasta

250 g Lien Ying Reis Bandnudeln

1 Dose Lien Ying Kokosmilch mit roter Curry-Paste

1 Esslöffel Lien Ying Kokosöl kaltgepresst Bio

1 kleine Zwiebel

2 Knoblauchzehen

1 kleines Stück Ingwer

1 rote Paprika

1 Möhre

100 g Zuckerschoten

2 Esslöffel Lien Ying Chinesische Sojasauce Superior

Etwas frischer Limettensaft

Optional zum Servieren:

frischer Koriander

Frühlingszwiebel, in Ringe geschnitten

gehackte Erdnüsse

Lien Ying Crispy Chili in Öl

Gesamtzeit: 30 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2 Personen

Red Thai Curry Pasta

1. Zwiebel, Knoblauch und Ingwer fein hacken. Paprika und Möhre in dünne Streifen schneiden.

Nudeln nach Packungsanleitung zubereiten.

Öl in einer großen Pfanne oder Wok erhitzen. Zwiebel, Knoblauch und Ingwer ca. 2 min. anbraten. Paprika, Möhre und Zuckerschoten zufügen, kurz anbraten.

Kokosmilch mit roter Curry Paste angießen und Sojasauce zufügen. Alles bei mittlerer Hitze 5–7 min. köcheln lassen, bis das Gemüse bissfest ist.

Nudeln in die Sauce geben, gut vermischen. Mit Limettensaft abschmecken, auf Tellern anrichten und mit Koriander, Frühlingszwiebel, Erdnüssen und/oder Chiliöl garnieren.