

## **Wok-Nudeln**

Ein schnelles Gericht, das man natürlich auch mit anderem Gemüse zubereiten kann. Die Currypaste kann man auch für nicht asiatische Gerichte einsetzen, daher lohnt sich der Kauf durchaus. Es gibt rote, gelbe und grüne Currypaste. Bei der roten Currypaste werden die kleinen, sehr scharfen Chilis verarbeitet. Daher ist diese meistens am schärfsten. Es kann aber durchaus ein anderer Hersteller eine grüne Currypaste anbieten, die schärfer ist. Also immer erst vorsichtig damit würzen! Die Wok-Nudeln sind dünne, kurze Instantnudeln, die eine kurze Garzeit haben. Man kann diese auch durch Suppennudeln (Fadennudeln) ersetzen.

### **Zutaten (für 4 Personen):**

- ▶ 1 Packung Riesengarnelen in Knoblauchöl (165g)
- ▶ 250 g gemischtes Hackfleisch
- ▶ 1 Bund Frühlingszwiebeln
- ▶ 1 rote und 1 gelbe Paprikaschote
- ▶ 2 TL rote Currypaste
- ▶ Kurkuma, Pfeffer
- ▶ 250 g Wok-Nudeln
- ▶ 250 l Gemüsebrühe



### **Zubereitung:**

- ▶ Die Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden.
- ▶ Die Paprika in Streifen schneiden.
- ▶ Das Knoblauchöl im Wok erhitzen.
- ▶ Das Hackfleisch darin anbraten.
- ▶ Die Zwiebeln und den Paprika dazu geben.
- ▶ Mit Currypaste, Kurkuma und Pfeffer würzen.
- ▶ Die Gemüsebrühe dazu gießen. Alles unter Rühren zum Kochen bringen.
- ▶ Die Nudeln dazu geben. Rühren bis die Flüssigkeit ganz von den Nudeln aufgenommen wurde.