

Zucchini-Curry mit Reisnudeln



Zutaten

Für 4 Personen

250 g Reisnudeln
4 TL Sesamöl
6 Knoblauchzehen
3 EL Kokosraspeln
2 Zucchini
1 Stück Ingwer (daumengroß)
2 EL Limettensaft
2 TL Agavendicksaft
1 EL Sojasauce
1 Dose Kokosmilch (ca. 400 ml)
2 EL Currypaste
frischen Basilikum und Koriander
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Topping

Knoblauchzehen schälen, kleinhacken und mit Kokosraspeln in Sesamöl anrösten. Alles auf einem Küchentuch abkühlen lassen.

Curry

Zucchini stifteln und in Sesamöl kurz heiß anbraten. Ingwer reiben und mit Limettensaft, Agavendicksaft, Sojasauce, Kokosmilch und Currypaste dazugeben. Alles 10 Minuten köcheln lassen. Die Kräuter hacken und am Ende dazugeben.

Reisnudeln nach Anleitung kochen und unter das Curry rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem Kokos-Topping servieren.