

GEBRATENE MIE-NUDELN MIT GEMÜSE UND FRUCHTIGER KOKOSSAUCE

Für 4 Personen

400 g	Mie-Nudeln	200 ml	Kokosmilch	120 ml	Wasser	Curry Madrokas
320 g	Weißkohl	80 g	Mangowürfel	20 g	Klare Gemüsebrühe	Curry Mild
320 g	Möhren	40 g	Ananasstücke	20 g	Speisestärke	Thai & Asia Würzmischung
1 St	Rote Zwiebel	40 g	Pfirsichwürfel	320 ml	Süße Chillisauce	Salz & Pfeffer
600 g	Frische Champignons					

Mie-Nudeln nach Packungsanleitung kochen, abgießen und kalt spülen. Weißkohl waschen und würfeln, Möhren und Champignons schälen bzw. putzen und in Scheiben schneiden. Die rote Zwiebel schälen und in Ringe schneiden.

Wasser, Kokosmilch und Sweet Chilisauce aufkochen und mit Gemüsebrühe, Würzmischungen, Curry, Salz und Pfeffer würzen. Obst Würfel (Mango, Ananas, Pfirsiche) dazugeben, aufkochen und mit der vorher in etwas kaltem Wasser aufgelösten Speisestärke abbinden.

Die Mie-Nudeln mit etwas Öl in einer Pfanne leicht anbraten, das Gemüse dazugeben und ein paar Minuten mit braten. Mit etwas Salz und Curry würzen.

Nun die Mie-Nudeln mit etwas Soße auf einem Teller anrichten und servieren.