

# MARLEY SPOON



## Thaicurry mit Fleischbällchen

und Glasnudeln



30-40min



2 Personen

Curry, das wohl bekannteste Wohlfühlessen aus Thailand ist auch bei uns ein echter Hit! Wir kochen ein cremiges rotes Curry mit buntem Gemüse, gerösteten Cashewkernen und servieren es auf asiatischen Glasnudeln. Getoppt wird das Thai-Gericht durch Fleischbällchen, diese sind durch Sojasauce besonders würzig! Mmhh, so lassen wir es uns gut gehen!

## Was du von uns bekommst

- gemischtes Faschiertes
- rote Currypaste
- Glasnudeln
- Sojasauce <sup>1,6</sup>
- Kokosmilch
- Limette
- Karotte
- Paprika
- Jungzwiebel
- Cashewkerne <sup>15</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Pflanzenöl
- Salz
- Zucker

## Küchenutensilien

- große Pfanne
- kleine Pfanne
- Messbecher
- Sieb
- Sparschäler
- Wasserkocher

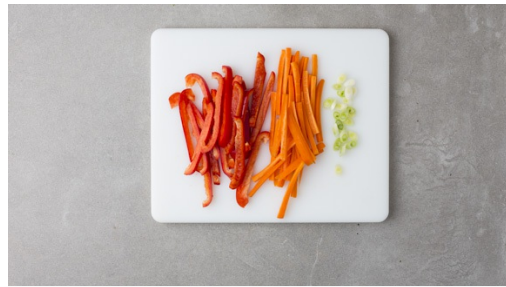
Vergiss nicht, dein Gemüse nochmal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

## Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

## Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 870.0kcal, Fett 53.2g, Eiweiß 31.5g, Kohlenhydrate 62.2g



### 1. Gemüse schneiden

**Paprika** halbieren und vom Kerngehäuse befreien, dann in dünne Streifen schneiden. **Karotte** schälen, einmal quer und einmal längs halbieren, dann in schmale Streifen schneiden. **Jungzwiebel** in feine, schräge Ringe schneiden.



### 4. Fleischbällchen braten

In einer großen Pfanne 1EL Pflanzenöl auf mittlere Stufe erhitzen. **Fleischbällchen** von allen Seiten ca. 3-4Min. braten. Nun die **Paprika, Karotten** und **1TL Currypaste** dazugeben und unter Rühren ca. 30Sek. weiter braten. Dann 4-5EL Wasser dazu geben und zum Kochen bringen.



### 2. Fleischbällchen formen

**Faschiertes** mit **1EL Sojasauce** vermengen und dann zu walnussgroßen **Bällchen** formen.



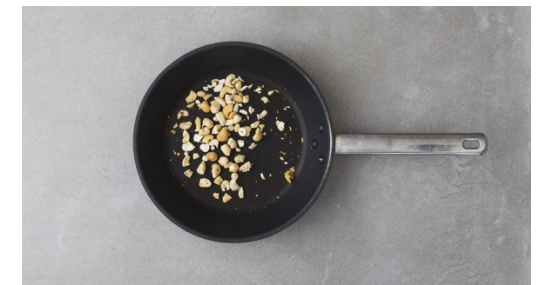
### 5. Sauce zubereiten

Nun die **Kokosmilch** und 1/2-1TL Zucker dazugeben und auf niedriger Hitze ca. 10Min. köcheln lassen. **Limette** halbieren, eine Hälfte auspressen, die andere in Spalten schneiden.



### 3. Nudeln garen

In einem Wasserkocher ca. 1,5L Wasser aufkochen, dann die **Glasnudeln** in einem Topf oder einer hitzefesten Schüssel mit dem kochenden Wasser und 1/2TL Salz übergießen und ca. 5-6Min. ziehen lassen. Anschließend in einem Sieb abgießen.



### 6. Nüsse rösten

**Cashews** grob hacken und in einer kleinen Pfanne ohne Fett rösten. Vorsicht, sie können schnell verbrennen! **Curry** mit **2TL Limettensaft** abschmecken und anschließend die **Glasnudeln** zusammen mit dem **Curry** auf Teller verteilen. Mit **Jungzwiebeln, Cashews** und **Limettenspalten** garnieren.