

MARLEY SPOON



Rotes Schweinefleischcurry

mit Glasnudeln und Thai-Basilikum



20-30Min.



2 Personen

Asien lässt grüßen mit diesem cremigen Kokosmilchcurry! Zartes Schweinefleisch, leckere Auberginen und Paprika, leicht angeschärft mit roter Currypaste und aromatisch verfeinert mit gerösteten Erdnüssen und frischem Thai-Basilikum - das wärmt den Körper und gibt dir Kraft für den nächsten Tag.

Was du von uns bekommst

- frisches Thai-Basilikum
- Schweinerückensteak
- rote Currypaste
- Erdnüsse, geröstet und gesalzen⁵
- Kokosmilch
- rote Paprika
- Aubergine
- Geflügelbrühwürfel⁹
- Vermicelli-Glasnudeln
- Knoblauch
- Zwiebel

Was du zu Hause benötigst

- Pflanzenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- große Pfanne
- kleiner Kochtopf
- Messbecher
- Sieb

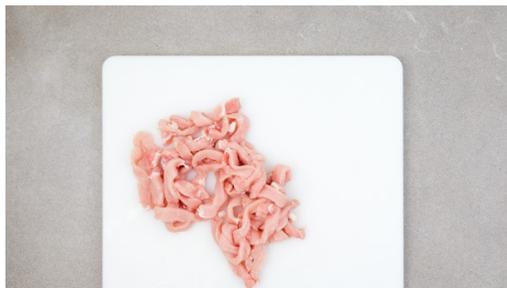
Vergiss nicht, dein Gemüse noch mal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 820.0kcal, Fett 44.1g, Eiweiß 38.0g, Kohlenhydrate 64.2g



1. Fleisch schneiden

Das **Fleisch** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen, ggf. von Sehnen befreien und in dünne Streifen schneiden.



2. Gemüse vorbereiten

Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Den **Knoblauch** schälen und in feine Scheibchen schneiden. Die **Paprika** vierteln, entkernen und in ca. 0,5cm dünne Streifen schneiden. Die **Aubergine** in ca. 1cm große Würfel schneiden.



3. Nudeln garen

In einem kleinen Topf ca. 500ml Wasser zum Kochen bringen. Sobald das Wasser kocht, die **Nudeln** hineingeben, vom Herd nehmen und die **Nudeln** ca. 7-9Min. gar ziehen lassen. **Tipp:** Wer mag, kann das Wasser im Wasserkocher aufkochen und die **Nudeln** in einer Schüssel damit übergießen. Sobald die **Nudeln** gar sind, in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



4. Curry zubereiten

Das **Fleisch** in einer großen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei starker Hitze ca. 2Min. scharf anbraten. Das **Gemüse** hinzugeben und 2-3Min. mitbraten. Die Temperatur reduzieren und mit der **Kokosmilch** und 300ml Wasser ablöschen. Den **Brühwürfel** und die **1/2 der Currypaste** (Vorsicht, scharf!) unterrühren und ca. 3-4Min. leicht köcheln lassen.



5. Garnitur vorbereiten

Die **Hälfte** der **Erdnüsse** grob hacken. Die **Basilikumblätter** von den Stängeln zupfen und ebenfalls grob hacken. **Tipp:** Wer großen Hunger hat, kann alle **Erdnüsse** verwenden.



6. Anrichten und servieren

Das **Schweinefleischcurry** mit der restlichen **Currypaste nach Geschmack und Schärfewunsch** sowie Salz abschmecken. Die **Glasnudeln** unter das **Curry** heben und das **Curry** mit **Erdnüssen** und **Basilikum** garniert servieren.

Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Aus 100% Altpapier • Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [📷](#) [📺](#) [📖](#) [#marleyspooning](#)