



# One-Pot Curry-Nudeln

🕒 25–30 Min   

## Zubereitung

- 1 Zuerst die Kokosmilch erwärmen, danach die Miso-Paste und die Kotányi Everyday Curry Crush Gewürzmischung einrühren.
- 2 Mit Gemüsesuppe aufgießen, Gemüse und Knoblauch dazugeben. Salzen nicht vergessen!
- 3 Zugedeckt etwa 10–12 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse durch ist.
- 4 Danach die Mie-Nudeln hinzufügen und weitere 3–5 Minuten köcheln lassen.
- 5 Je nach Belieben noch abschmecken und genießen!

**TIPP:** Frischer Koriander und Cashews eignen sich super als Topping!

## Zutaten für 4 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

400 ml	Kokosmilch
1 EL	Miso-Paste
2 TL	♦ Curry Crush
450 ml	Gemüsesuppe
300 g	Kürbis, gewürfelt
350 g	Süßkartoffel, gewürfelt
150 g	Paprika, gewürfelt
100 g	Lauch, in Ringe geschnitten
3	Knoblauchzehen, zerdrückt
1 TL	♦ Himalayasalz
250 g	Mie-Nudeln

