

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