



Spinatcurry-One-Pot mit Reisnudeln

aus Bruno's Küche

Zutaten für 2 Personen

125 g tiefgekühlter Blattspinat
½ Zwiebel, in Streifen
1 Knoblauchzehen, gehackt
75g Champignons, in feinen Scheiben
2 - 3 EL Butter
½ EL Curry
½ TL Salz
¼ Würfel Bouillon
1.5 dl Halbrahm oder Rahm
3 dl kaltes Wasser
125g breite Reisnudeln mit einer Garzeit von 8-10 Minuten



Und so wird's gemacht

Alle Zutaten bereitstellen.

Spinat, Zwiebel, Knoblauch, Champignons, Butter, Curry, Salz, Bouillon, Rahm und Wasser in die Pfanne geben, zugedeckt aufkochen.

2-3 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln, bis der Spinat aufgetaut ist. Ab und zu umrühren. Reisnudeln begeben.

Zugedeckt ca. 5 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln.

Ab und zu umrühren, je mehr Flüssigkeit verkocht ist, desto öfter umrühren.

Platte abstellen, ca. 3 Minuten auf der ausgeschalteten Platte zugedeckt stehen (quellen) lassen.

Tipp: Dieselbe Menge mit frischem Spinat verwenden.



Meine Notizen