



# Curry-Erdnuss-Nüdeli

aus Bruno's Küche

## Zutaten für 2 Personen

160 Pak Choi  
150 g chinesische Nüdeli  
2 dl Kokosmilch  
½ dl Hühnerbouillon  
50 g Erdnussbutter  
1 EL Sojasauce  
1 EL Limettensaft  
20 g Currypaste  
½ Knoblauchzehe  
100 g Champignons  
90 g tiefgekühlter Blattspinat, aufgetaut, abgetropft  
½ EL Olivenöl  
20 g Pouletwürfeli  
Salz, wenig Pfeffer



## Und so wird's gemacht

Pak Choi waschen, in Streifen schneiden.  
Die Nüdeli im siedenden Salzwasser ca. 5 Min. al dente kochen, in den letzten 2 Min. Pak Choi mitkochen, abtropfen.  
Kokosmilch, Bouillon, Erdnussbutter, Sojasauce, Limettensaft und Curry in einem Messbecher verrühren.  
Knoblauch dazu pressen, verrühren.  
Pilze vierteln.  
Spinat gut ausdrücken.  
Öl in einer weiten Bratpfanne erhitzen.  
Pouletwürfel würzen, unter gelegentlichem Wenden ca. 5 Min. anbraten. Pilze begeben, ca. 5 Min. mitbraten. Spinat begeben, kurz mitdämpfen.  
Sauce dazu giessen, aufkochen, ca. 2 Min. köcheln.  
Nüdeli und Pak Choi begeben, warm werden lassen.

Meine Notizen: