

One Pot mit White Rice Noodles



- Zutaten:
- 900 g gemischtes, kleingeschnittenes Gemüse
 - 1 gehackte große Zwiebel
 - 3 gehackte Frühlingszwiebeln
 - **40 g grünes Curry, Gewürzpaste***
 - 12 g frisch geriebener Ingwer
 - **600 ml Coconut Milk***
 - 4 feingehackte Knoblauchzehen
 - 600 ml Gemüsebrühe
 - **3 EL Soja Sauce***
 - **200 g White Rice Noodles***
 - **1-2 EL Zitronensaft***
 - Salz, etwas Petersilie
- (* bedeutet: **fairtrade Original**)

Zubereitung:

1. Die **Kokosnussmilch** in einem großen Topf mit der **Currypaste**, dem **Ingwer** und dem **Knoblauch** 3 Minuten köcheln lassen.
2. **Gemüsebrühe** einrühren und kurz aufkochen. Das **Gemüse** und die **Zwiebeln** hinzufügen und ca. 7 Minuten bissfest kochen.
3. Die **Reisnudeln** dazugeben und gut unterrühren. Etwa 5 Minuten weiter köcheln lassen bis die Nudeln gar sind.
4. Das Thai-Curry mit **Zitronensaft**, **Sojasoße** und **Salz** abschmecken. Je nach Geschmack noch etwas Currypaste dazugeben.

Mit frisch gehackter Petersilie servieren.