

Gemüsecurry mit Reisnudeln mal anders! (oder auch "Restlcurry")



Rezept ergibt 2-3 Portionen

Da wir wiederum einige Gemüsereste in unserem Kühlschrank vorgefunden haben, entschlossen wir uns - nach einer kurzen Meinungsverschiedenheit ob Topinambur tatsächlich den Weg in ein Curry finden sollte - die bunte Vielfalt in einem etwas untypischen Curry zu vereinen. Das Ergebnis war super geschmackig und nahrhaft :) Ihr könnt natürlich auch ganz andere Gemüsesorten dazu verwenden - was auch immer ihr gerade im Kühlschrank findet!

Rezepttyp

- Hauptspeise
- Rezeptschwierigkeit: einfach-mittel
- Zubereitungsdauer : ca. 45 min Zubereitung

Zutaten (für 2 große oder 3 mittlere Portionen)

- 200 g breite Reisnudeln (nach Packungsanleitung gekocht)
- 3-4 kleine Frühlingszwiebeln in Ringe geschnitten (oder 1 kleine gelbe Zwiebel)
- 1 Stängel Zitronengras (1/2 fein schneiden, 1/2 andrücken)
- 1/2 Daumen großes Stück Ingwer fein geschnitten oder gerieben
- 1 TL Koriandersamen gemörsert
- ca. 2 TL *rote Currypaste (nach Bedarf auch mehr wenn du es super spicy willst)
- 300 ml [Kokosmilch](#)
- ca 200 ml Wasser
- 3 kleine Erdäpfel in Stifte geschnitten
- 1 kleine Topinambur in Stifte geschnitten
- 1/2 Kohlrabi in Stifte geschnitten
- ca. 100 g Zuckerschoten halbiert
- 1/2 rote Spitzpaprika in mundgerechte Stücke
- 2-3 EL Tamari (oder Sojasauce - dann aber nicht mehr glutenfrei)
- 1 TL [Kokosöl](#)
- 1 TL Sesamöl
- Limette, Sesam und Petersilie zum garnieren
- Salz&Pfeffer

*darauf achten, dass die Currypaste vegan ist - in vielen Produkten ist Garnelenpaste enthalten!

Allergiehinweise

- enthält Soja

Schritt für Schritt Rezeptanleitung

1. Kokosöl in einem Wok erhitzen und Frühlingszwiebeln, Zitronengras, Ingwer und Koriandersamen kurz anbraten.
2. Currypaste dazugeben und kurz mitrösten, dann mit einem Schuss Wasser ablöschen.
3. Erdäpfel und Topinambur dazugeben und mit Liebe und auf mittlerer Hitze 2-3 Minuten anbraten.
4. Mit Wasser und Kokosmilch ablöschen und 10 Minuten leicht köcheln lassen.
5. Kohlrabi und Paprika unterheben, nochmal 2 lange Minuten kochen lassen.
6. Zum Schluss die halbierten Zuckerschoten dazugeben und ein letztes Mal 2 Minuten kochen lassen
7. Die gekochten Reisnudeln sanft unterheben und mit Tamari, Limettensaft und Sesamöl abschmecken.
8. Mit Salz&Pfeffer abschmecken und mit Sesamsamen und gehacktem Petersil optisch ansprechend garnieren :)

Viel Spaß beim Nachkochen! Es würde uns freuen, wenn du deine eigenen Nachkoch-Kreationen in den Kommentaren mit uns teilen würdest :)



Mit sonnigen Grüßen und vergiss nicht zu lachen!

Meli&Gorik