

## ZUTATEN

- 60 ml Rapsöl
- 200 g Champignons, frisch
- 40 g Schlotten
- 200 g Zwiebeln
- 200 g Weißkraut
- 200 g Paprika, rot
- 60 g Sojasprossen
- 100 g Karotten
- 40 g Kartoffelmehl
- 400 g Mie-Nudeln
- 500 g Rindergeschnetzeltes
- Thai-Curry-Paste
- Salz
- Kurkuma
- Sojasauce
- Curry



## ZUBERREITUNG

- Das Gemüse waschen und klein schneiden – die Zwiebeln und die Karotten am besten in Streifen. Danach die Mie-Nudeln mit Currywasser überbrühen. Dazu einfach einen kleinen Löffel von der Thai-Curry-Paste in kochendes Wasser geben und dieses über die Nudeln gießen und ziehen lassen.
- Während die Nudeln ziehen, das Rindergeschnetzelte in Öl anbraten und dann die Paprika, Champignons, das Weißkraut, die Karotten, Sojasprossen und Zwiebeln hinzugeben und ebenfalls kurz anbraten.
- Im Anschluss mit Salz, Kurkuma, Sojasauce und Curry abschmecken und dann mit Kartoffelmehl abziehen und garkochen lassen.
- Zum Schluss die fertigen Mie-Nudeln mit den Schalotten anschwitzen und zusammen mit dem Geschnetzelten anrichten.



Haben Sie sich noch Wünsche für weitere Rezepte, melden Sie sich unter [ml@stwda.de](mailto:ml@stwda.de)