

# THAI CURRY

*nach Carola Steindl*

## Zutaten für 4 Portionen

750 g asiatisches  
Pfannengemüse (TK)  
1,5 EL rote Currypaste  
(scharf)  
400 ml Kokosmilch  
600 ml Wasser  
500 g Woknudeln



## Zubereitung

Das Pfannengemüse im Wok garen, anschließend die Currypaste zugeben und untermischen.

Kurz anbraten lassen, dann mit Kokosmilch und Wasser aufgießen und aufkochen.

Die Woknudeln zugeben und je nach Anleitung circa 3 Minuten köcheln lassen, dabei vorsichtig umrühren.

Die Flüssigkeit wird von den Nudeln vollständig aufgesogen.