

# Green Bowl mit endori veggie pulled thymian knoblauch

endori



<b>2 Pck.</b>	<b>veggie pulled thymian knoblauch</b>
<b>400 g</b>	Mie Nudeln
<b>200 g</b>	Zucchini
<b>200 g</b>	Champignons, braun
<b>200 g</b>	Kaiserschoten
<b>480 g</b>	Kokosmilch
<b>20 g</b>	Koriander, frisch
<b>40 g</b>	Cashewkerne
<b>2</b>	Chili, rot
<b>1 EL</b>	Currypaste, grün
	Salz

## So gelingt das Rezept

Currypaste in etwas Öl anschwitzen, mit der Kokosmilch aufgießen, einmal aufkochen lassen, die Stängel vom Koriander zugeben und kurz pürieren.

Korianderblätter und Chilischote waschen, zusammen fein hacken und zur Seite stellen. Das Gemüse waschen, putzen und in mundgerechte Stücke schneiden.

Gesalzenes Wasser zum Kochen bringen, von der Flamme nehmen und die Mie Nudeln für ca. 5 Minuten darin ziehen lassen.

In der Zwischenzeit das Gemüse, sowie das **endori veggie pulled thymian knoblauch** in die Sauce geben und leicht köcheln lassen bis die Nudeln fertig sind. Das Curry noch mit etwas Salz abschmecken.

Die Nudeln abgießen und mit dem Curry zusammen anrichten. Zum Schluss die Koriander-Chili-Mischung und die Cashewkerne darüber verteilen.

**Guten Appetit!**