

# BANDNUDELN MIT PAK CHOI

GARNIERT MIT SCHNITTLAUCH

ZUTATEN	1-2 PERSONEN	3-4 PERSONEN
Bandnudeln	200g	400g
Pak Choi	200g	400g
Champignons	150g	300g
Kokosbutter/Kokosöl	3 EL	6 EL
Currypaste	1 EL	2 EL
Kokosmilch	100ml	200ml
Schnittlauch	1/2 Bund	1 Bund
Nusskernmix	50g	100g

**WEITERE ZUTATEN:** Pfeffer, Salz.

## ZUBEREITUNG

Bandnudeln nach Packungsanleitung kochen.

Pilze und Pak Choi würfeln und zusammen bei mittlerer Hitze in der Kokosbutter 5-7 Minuten in einer großen Pfanne anschwitzen.

Currypaste und Kokosmilch hinzugeben und 5 min köcheln lassen. Soll es soßiger werden einfach mehr Kokosmilch verwenden.

Nudeln abgießen und zum Gemüse in die Pfanne geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Herd ausstellen. Nudelpfanne kurz ziehen lassen.

Nüsse in einer zweiten Pfanne kurz anrösten. Schnittlauch hacken.

Danach auf Tellern anrichten und mit Nüssen & Schnittlauch garnieren.

Guten Appetit.