Asia-Gemüsepfanne (reicht für etwas 3 Portionen)

Das brauchst du:

1 Bund Frühlingszwiebeln
je eine Chili in roter, oranger und grüner Farbe
1 Packung Wok-Nudeln (ohne Vorkochen)
Curry
Wok-Öl
250 ml Gemüsebrühe
1 Dose Kokosmilch

So machst du´s richtig:

1.) Schneide die Frühlingszwiebeln in kleine Stückchen.

2.) Schneide die Chili längs in 4 gleiche Stücke.
3.) Nimm die Kerne aus den Chilis heraus.
4.) Schneide nun die Chilis in ganz kleine Stückchen.

5.) Gib nun das Wok-Öl in eine große Pfanne (oder am besten in eine Wok-Pfanne) und dünste darin die Frühlingszwiebeln und die Chili an.

6.) Gib nun die Gemüsebrühe hinzu.
7.) Gib nun die Wok-Nudeln dazu.

8.) Lass alles 3 Minuten köcheln.
9.) Gib nun die Kokosmilch dazu.

10.) Würze mit Curry nach eigenem Geschmack.