



Curry-Nudel-Pfanne

- 250 g feine Nudeln
- 1 Stk. Zwiebel
- 2 Stk. Knoblauchzehen
- 3 cm frische Ingwerwurzel
- 1 Stk. Peperoni rot
- 250 g Chinakohl
- 400 g Schweinefleisch geschnetzelt
- Salz
- Pfeffer
- 1 ½ EL Olivenöl
- 2 EL Currypulver
- 200 g Kefen
- 3 dl Bouillon
- 150 g Sojasprossen
- 180 g Naturjogurt

Teigwaren al dente kochen. Zwiebel, Knoblauch und Ingwer fein hacken. Peperoni und Chinakohl in Streifen schneiden. Fleisch würzen, in 1 EL Öl gut anbraten, aus der Pfanne nehmen, warm stellen. Restliches Öl in die Pfanne geben. Zwiebel, Knoblauch und Ingwer andünsten. Currypulver kurz mitdünsten. Peperoni, Kefen und Bouillon zufügen. Ca. 5 Min. köcheln. Chinakohl und Sojasprossen untermischen, kurz aufkochen. Fleisch und Teigwaren mit dem Gemüse mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Jogurt dazu servieren.

En Guetä

