

MARLEY SPOON



Schnelles Massaman-Curry

vegan mit Udon-Nudeln und Lauchzwiebeln

 2-5min  2 personen

Heute geht es in Windeseile in die kulinarische Welt der asiatischen Küche: mit unserem veganen Massaman-Curry auf geschmeidigen Udon-Nudeln, verfeinert mit frischen Lauchzwiebeln. Dieses schnelle und aufwärmfertige Rezept bietet ein intensives Geschmackserlebnis aus exotischen Gewürzen und herzhaften Aromen, die deinen Gaumen so richtig verwöhnen. Wir wünschen guten Appetit!

Wat je van ons krijgt

- 400g verse udonnoedels ¹
- 1x vegan massaman curry ^{1,2,3,4}
- 1 bosui

Wat je thuis nodig hebt

- zout

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- kleine kookpan
- zeef of vergiet

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), pinda's (2), sesamzaad (3), soja (4). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 619kcal, vet 22.5g, koolhydraten 88.8g, eiwit 14.6g



1. Nudeln kochen

In een middelgroten Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Nudeln** zum Kochen bringen. Die **Nudeln** in das kochende Wasser geben und in 2-3Min. aufwärmen, dabei zwischendurch umrühren, um die **Nudeln** voneinander zu trennen. In ein Sieb abgießen und kalt abschrecken.



2. Curry aufwärmen

Das **Curry** in einem kleinen Topf mit 1EL Wasser bei mittlerer Hitze ca. 5Min. erwärmen, bis es vollständig durchgehitzt ist. Je nach gewünschter Konsistenz etwas mehr Wasser hinzugeben.



3. Lauchzwiebel schneiden

Die **Lauchzwiebel** schräg in dünne Ringe schneiden. Die **Nudeln** auf tiefe Schalen oder Teller verteilen, das **Curry** darauf anrichten und mit den **Lauchzwiebeln** garniert servieren.



4. Jetzt bewerten!

Dein Feedback ist wichtig, denn es hilft uns, unsere Rezepte und unser Angebot zu verbessern und mehr von dem zu liefern, was du liebst. Also sei nicht schüchtern - bewerte jedes Rezept, das du aus unserem Menü ausprobiert hast!



5. Hat es dir geschmeckt?

Großzügigkeit ist eine tolle Sache und gutes Essen will geteilt werden! Schicke deinen Freunden ein köstliches Geschenk und lade sie über deinen Account zu Marley Spoon ein - sie erhalten dann ein besonderes Willkommensangebot und du bekommst von uns eine kleine Belohnung, wenn sich deine Freunde über deine Einladung anmelden!



6. Ein Extra gefällig?

Kennt du schon die köstlichen Leckereien aus unserem Markt? Dort findest du erfrischenden **ayurvedischen Eistee**, feine Brownies oder Zutaten für einen bunten Beilagensalat. So machst du deine nächste Mahlzeit zu etwas ganz Besonderem!

Je kunt je in je online account afmelden voor geprinte recepten in je box. Vragen over de bereiding of over het recept? Jouw kookhotline: **030 - 808 04 52**

Bekijk de receptkaart online in je account op www.marleyspoon.nl     **#marleyspooning**