

Gemüse-Curry- Nudeln von Kiwi

Mengen für 10 Personen

750 g Nudeln	al dente kochen, abgiessen, warmhalten
3.5 cl Öl	im Kochtopf erwärmen
0.00 g Curry	1.9 EL
125 g Zwiebeln	
2.5 Stück Knoblauchzehen	fein hacken, dünsten
440 g Zucchini (g)	
375 g Rüebli	in feine Scheiben schneiden, dünsten
150 g Bohnen	in kleine Stücke schneiden
5.0 dl Wasser	
0.63 Stück Bouillonwürfel	(Gemüsewürfel) ablöschen 10-15min zugedeckt köcheln
1.87 dl Rahm	dazugiessen, kurz aufkochen
125 g Reibkäse	darunterrühren abschmecken, im letzten Moment mit den Nudeln mischen
2.5 g Kopfsalat	
2.0 dl Salatsauce	