

Gemüse mit Kokos und Kurkuma und Nudeln



In einem Wok etwas **Fett** heiß werden lassen und klein geschnittenes **Gemüse** wie Karotten, Sellerie, gelbe Rüben, Kohrabi, Kraut, Zwiebeln,...(die harten Gemüse wie Karotten und Sellerie als erste) anbraten und bissfest garen. Mit **Kurkuma** (Gelbwurz) und **Salz** würzen, mit **Kokosmilch** (Dose) aufgießen und kurz köcheln lassen.

Währenddessen nach Belieben 100-200g z.B. Mie-Nudeln (natürlich Ei-frei!) nach Zubereitungsempfehlung vorbereiten und unter das Gemüse mischen. Fertig!

Share this: