Pad Thai Nudeln für Kinder

Zutaten für 4 Portionen

- 225 g Nudeln (Pad Thai Reis Nudeln)
- 1 Zucchini
- 2 Paprika (1 rot, 1 grün)
- 3 Möhren
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Stück Ingwer (daumengroß)
- 200 ml Kokosmilch
- 1 EL Kokosöl
- ½ TL Currypaste (mild)
- Salz
- Pfeffer

Arbeitszeit:	ca. 15 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 20 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 35 Minuten

Zubereitung:

1. Wasche die Paprika und die Zucchini. Schäle die Möhren. Schneide das Gemüse in mundgerechte Stücke.
2. Schäle den Ingwer und Knoblauch. Würfel sie klein.
3. Koche die Reisband-Nudeln nach Packungsanleitung. Gieße sie dann ab.
4. Brate das Gemüse, Ingwer und Knoblauch in etwas Kokosöl an.
5. Rühre die Currypaste unter und röste sie kurz mit.
6. Gieße die Kokosmilch an.
7. Gib nun die Pad Thai Nudeln hinein. Du kannst sie vorher auch gern etwas anbraten.
8. Serviere das vegetarische Reisnudelgericht mit frischem Koriander und Chili für alle, die es gern etwas schärfer mögen.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.