

# Apfel-Curry mit Reisbandnudeln

Wir starten in die Saison mit mit einem Rezept für ein exotisches Apfel-Curry mit Reisbandnudeln.

🌱 vegetarisch ⌚ Zubereitungszeit: etwa 30–35 Min. ||| leicht



Bild: © Ariane Bille für BVE0

## Zubereitung

- Erbsen auftauen lassen.
- Apfel schälen, Kerngehäuse entfernen und würfeln. Knoblauch, Ingwer und Schalotten schälen und feinhacken. Chili waschen, trockenreiben, Kerne entfernen und 1/3 ebenfalls hacken. Öl in einem Topf erhitzen und Knoblauch, Ingwer, Schalotten, Chili und Curry für 3 Min. anbraten. Apfel dazugeben und weitere 4 Min anbraten. Mit Kokosmilch und Fischsauce ablöschen, Erbsen dazugeben und für weitere 5–8 Min. leicht köcheln, bis der Apfel leicht bissfest gegart ist. Mit Salz abschmecken.
- Währenddessen Nudeln nach Packungsanleitung garen und Thai-Basilikum waschen.
- Apfel-Curry in Schüsseln verteilen, Nudeln dazugeben und mit Thai-Basilikum und Sesam bestreuen. Zuletzt 1 Spritzer Limettensaft darüber geben und genießen.

## Zutaten für 2 Personen:

- 300 g TK-Erbsen
- 1 großer säuerlicher Apfel (z.B. Boskop)
- 1 Knoblauchzehe
- 1 daumengroßes Stück Ingwer
- 2 Schalotten
- 1/3 Chili
- 1 TL Currypulver
- 1 EL Sesamöl
- 500 ml Kokosmilch
- 1 EL Fischsauce
- 1 Prise Salz
- 200 g Reisnudeln
- 1 Zweig Thai-Basilikum
- 1 TL schwarzer Sesam
- 1/2 Limette
- 1 Zweig Thai-Basilikum



Bild: © Ariane Bille für BVEO



Bild: © Ariane Bille für BVEO



Bild: © Ariane Bille für BVEO



Bild: © Ariane Bille für BVEO



Bild: © Ariane Bille für BVEO

Bitte beachten Sie: Veröffentlichung nur mit Quellennachweis „BVEO“ oder „Pressebüro Deutsches Obst und Gemüse“ an Bild und Text. Die angehängten Daten dürfen nur für Zwecke der Information über Obst und Gemüse verwendet werden. Eine Weitergabe an Dritte sowie die Veränderung des Datenmaterials ist nicht gestattet. Eine erneute Verwendung zu einem anderen Zeitpunkt oder Zweck bedarf einer erneuten Genehmigung durch das Pressebüro Obst und Gemüse. Wir freuen uns über ein Belegexemplar oder eine kurze E-Mail, wenn Sie unser Material nutzen.



Pressebüro deutsches Obst und Gemüse  
 c/o Pretzlaw Communications  
 Kaiserdamm 13  
 14057 Berlin