



Curry mit Reissnudeln und LupinenROSTBRATWÜRSTCHEN

ZUTATEN für 4 Personen

- 1 große Zwiebel (fein gehackt)
- 3 cm Ingwer (fein gehackt)
- 1 Knoblauchzehe (gepresst)
- 1 TL Curry
- ½ TL Zimt
- ½ TL Kurkuma
- ½ TL Kümmel
- ½ TL Koriander
- Salz und Pfeffer
- 2 TL Gemüsewürfelbouillon
- 1 TL rote Currypaste
- 2 Möhren (fein gehackt)
- 1 Zucchini (in Würfeln)
- 1 Stängel Sellerie (fein gehackt)
- 400 ml Kokossahne
- 1 Paket Reissnudeln
- 1 Päckchen
- alberts **LupinenROSTBRATWÜRSTCHEN**
(in Stückchen)



ZUBEREITUNG

Zwiebel in einem hohen Topf in Olivenöl schmoren. Nach einigen Minuten Ingwer, Knoblauch und Kräuter hinzufügen. 1 Minute lang umrühren. Danach das restliche Gemüse und die Kokossahne hinzugeben. 15 Minuten bei niedriger Hitze köcheln lassen. In der Zwischenzeit die Reissnudeln kochen und die alberts **LupinenROSTBRATWÜRSTCHEN** in etwas Olivenöl braten.

Serviertipp: Das Curry mit Reissnudeln, alberts **LupinenROSTBRATWÜRSTCHEN**, Limettenscheiben und frischem Koriander servieren.

Guten Appetit!

