

Asia Curls mit grünem Spargel

250 g Asia Curls vom Specht
250 g dünner grüner Spargel
2 EL Butter
1 kleine Zwiebel oder
2 – 3 Frühlingszwiebeln
1 Glas Mungbohnenkeimlinge
500 ml Wasser
Curry, Salz, 1 TL Suppengewürz
1 Becher Sahne

Den Spargel waschen, die unteren Enden abschneiden und in ca. 3 cm lange Stücke schneiden. Die Butter erhitzen, die Zwiebeln schneiden. Zuerst die Zwiebeln glasig dünsten, dann den Spargel zugeben und ca. 2 – 3 Minuten kräftig angehen lassen. Würzen mit Salz, dem Suppengewürz und kräftig Curry.

Die Keimlinge und die **trockenen** Nudeln zugeben und mit dem Gemüse kurz andünsten und gut unterheben. Mit dem Wasser angießen und unter gelegentlichem Rühren gut 8 Minuten köcheln lassen. Wenn die Nudeln zu viel Wasser gezogen haben, noch mal etwas nachgießen.

Kurz vor Garende die Sahne zugeben und je nach Geschmack noch mal etwas Wasser. Abschmecken.

Gesamtgarzeit: 12 – 15 Minuten.

Supereinfach und Superlecker!

Wer mag kann separat 200 g Putengeschnetzeltes mit anbraten, oder Schwein, oder Fisch...! Oder Sie geben kurz vor Garende noch Shrimps oder Garnelen zu! Werden Sie kreativ!

Guten Appetit mit Nudeln vom Specht!

