



Asia Curls mit grünem Spargel

250 g Asia Curls vom Specht
250 g dünner grüner Spargel
2 EL Butter, 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 teilen.
Die Butter erhitzen, die Zwiebeln schneiden.
Die Zwiebeln glasig dünsten, dann den Spargel zugeben und ca. 2 – 3 Minuten kräftig angehen lassen. Würzen viel Curry, Salz und Suppengewürz.
Die Keimlinge und die **trockenen** Nudeln zugeben und gut unterheben. Mit dem Wasser angießen und unter gelegentlichem Rühren gut 7 Minuten köcheln lassen (Deckel!). 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.

Gesamtgarzeit: 12 – 15 Minuten.

Wer mag, kann zum Schluss noch Shrimps unterheben, oder ein Schweineschnitzel natur dazu servieren. Guten Appetit mit **Nudeln vom Specht**

Specht
Nudeln und Eier

Fam. Specht · 74639 Orendelsall
Tel. 07947-2258 Fax 7095
www.nudeln-vom-specht.de