

Rezept

Curry-Reisnudelsalat »Rot-Gelb«

Ein Rezept von Curry-Reisnudelsalat »Rot-Gelb«, am 16.09.2024

Zutaten

1 Tomate	1/2 gelbe Paprikaschote
je 1 TL rote und gelbe Currypaste (aus dem Asienladen)	2 EL Gemüsebrühe (Instant)
2 EL Limettensaft	2 EL Olivenöl
1 EL Ajvar (Paprikapüree aus dem Glas)	1 EL Aceto balsamico
Salz	200 g bissfest gegarte Orzo-Nudeln
	1/2 TL Currypulver

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 510 kcal

Zubereitung

1. Die Tomate waschen, halbieren, Stielansatz und Kerne entfernen, das Fruchtfleisch fein würfeln. Die Paprikaschote waschen, Stielansatz, Kerne und weiße Innenhäutchen entfernen, das Fruchtfleisch in ca. 1 cm große Würfelchen schneiden.
2. Zwei Schüsseln bereitstellen. In einer Schüssel die rote Currypaste mit je 1 EL Gemüsebrühe, Olivenöl, Limettensaft, Essig und Ajvar verrühren. Die Hälfte der Orzo-Nudeln und die Tomatenwürfelchen zugeben, alles gut vermischen und mit Salz abschmecken.
3. In der zweiten Schüssel die gelbe Currypaste ebenfalls mit je 1 EL Gemüsebrühe, Olivenöl, Limettensaft und dem Currypulver verrühren. Restliche Nudeln und die Paprikawürfel zugeben, alles gut vermischen und mit Salz abschmecken.