

Rezept

Curry-Reisnudelsalat »Rot-Gelb«

Ein Rezept von Curry-Reisnudelsalat »Rot-Gelb«, am 25.04.2024

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.