

## Rezept

# Schnelle Wok-Nudeln mit Curry-Gemüse

Ein Rezept von Schnelle Wok-Nudeln mit Curry-Gemüse, am 28.06.2026

## Zutaten

<b>200 g</b> Zuckerschoten	<b>200 g</b> Champignons
<b>200 g</b> Möhren	<b>200 g</b> Frühlingszwiebeln
<b>4 EL</b> Öl	<b>2 TL</b> grüne Thai-Currypaste
<b>100 g</b> Cashewnusskerne (ersatzweise Erdnusskerne) Sojasauce	<b>250 g</b> Wok-Nudeln

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion**  
Ca. 510 kcal

## Zubereitung

1. Die Zuckerschoten waschen, putzen und quer halbieren. Die Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Die Möhren schälen und auf der Gemüsereibe grob raspeln oder in Stifte schneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen, den unteren weißen Teil in feine Ringe schneiden. Das Grün schräg in 1 cm breite Streifen schneiden und zur Seite legen.
2. In einem Wok das Öl erhitzen und die Currypaste kurz darin anbraten. Dann die Cashewkerne dazugeben und mitbraten. Das Gemüse zufügen und unter ständigem Rühren ca. 5 Minuten garen.
3. 400 ml Wasser angießen und aufkochen lassen. Die Wok-Nudeln dazugeben. Unter Rühren ca. 4 Minuten garen. Das Gericht mit Sojasauce abschmecken und mit den Frühlingszwiebeln bestreuen.