Rezept

# Süßkartoffelpot mit Glasnudeln

Ein Rezept von Süßkartoffelpot mit Glasnudeln, am 12.06.2025

## Zutaten

| | |
|---|---|
| **400 g** | Süßkartoffeln |
| **1 TL** | Currypulver |
| **1** | Kaffir-Limettenblatt |
| | Pfeffer |
| **150 g** | Glasnudeln |
| **1 Dose** | Kidneybohnen (Abtropfgewicht 255 g) |
| **1 EL** | Öl |
| **400 ml** | Kokosmilch light |
| | Salz |
| **1** | gelbe Paprika |
| **2** | Frühlingszwiebeln |
| | Kokoschips zum Bestreuen |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 380 kcal, 10 g F, 7 g EW, 66 g KH

## Zubereitung

1. Die Süßkartoffeln waschen, schälen und in mundgerechte Würfel schneiden. 1 EL Öl in einem Topf erhitzen und die Süßkartoffelwürfel darin 1-2 Min. andünsten, Currypulver darüberstreuen. Mit 200 ml Kokosmilch ablöschen, Kaffir-Limettenblatt dazugeben, salzen und pfeffern. Deckel auflegen und zugedeckt bei kleiner Hitze köcheln lassen.

2. Die Paprika waschen, halbieren, weiße Trennwände und Kerne entfernen und die Hälften in Würfel schneiden. Paprika zu den Süßkartoffeln geben, weitergaren.

3. Glasnudeln mit kochendem Wasser übergießen, 2 Min. ziehen lassen, dann in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.

4. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und samt Grün in dünne Ringe schneiden. Die Kidneybohnen abgießen und mit der übrigen Kokosmilch, den Frühlingszwiebeln und den Glasnudeln zum Eintopf geben. Einmal aufkochen lassen. Auf Teller verteilen, mit Kokoschips bestreuen und servieren.