



Falafelbällchen auf Thai-Curry-Tagliatelle

Zutaten für ca. 4 Personen:

- 600 g Tagliatelle-Nester
- 16 Falafelbällchen (Kühlregal)
- 200 g Hühnerbrust
- 2 Möhren
- 1 rote Paprika
- 100 g grüne Bohnen/Zuckerschoten
- 175 g Bambussprossen
- $\frac{1}{2}$ Chilischote
- 200 ml Kokosmilch
- TL rote Currypaste
- Öl zum Anbraten
- Salz und Pfeffer



Zubereitung:

Hühnerbrust waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. Gemüse waschen und ebenfalls in Streifen schneiden.

Fleisch in etwas Öl kurz scharf anbraten, Gemüse dazugeben und kurz mitbraten.

Currypaste in Kokosmilch unterrühren und in die Pfanne geben. Alles zusammen noch etwas köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ggf. fein gehackte frische Chilischote - ohne Kerne - dazugeben.

Tagliatelle nach Packungsanleitung zubereiten und anschließend in das Curry geben.

Falafel im Ofen ca. 5 - 10 Minuten bei 180 °C kross backen und auf den Thai-Curry-Tagliatelle servieren.

Guten Appetit!

