

Schnelle Küche –REWE



SCHNELLES GEMÜSECURRY MIT MIE-NUDELN

Gesamt: 20 min

★★★★★ (191)

Einfach

Kochansicht

– 4 Portionen +

[Abonnieren](#) [Teilen](#) [Tweeten](#)

Zubereitung

[Rezept speichern](#)

[Rezept ausdrucken](#)

- 1 Mie Nudeln nach Packungsanweisung zubereiten und warm halten.
- 2 Öl in einem Wok erhitzen und tiefgefrorenes Gemüse darin braten, bis das Wasser verdampft ist. Gemüse mit Kokosmilch und einem halben Glas Wasser ablöschen. Currysauce einrühren und alles ca. 2 Minuten köcheln lassen. Nach Belieben mit etwas Sojasauce abschmecken.
- 3 Nudeln mit Gemüsecurry servieren.

250 g Instant Mie Nudeln

1 EL Öl

750 g TK-Gemüse "Wokmischung"

1 Dose(n) cremige Kokosmilch

1,5 TL Grüne Currysauce

Sojasauce

[Zutaten bestellen bei REWE](#)

[Auf die Einkaufsliste](#)



VEGETARISCHE GNOCCHI-PFANNE MIT BUNTEM GEMÜSE

Gesamt: 30 min

★★★★★ (219)

Einfach

Kochansicht

– 4 Portionen +

[Abonnieren](#) [Teilen](#) [Tweeten](#)

Zubereitung

[Rezept speichern](#)

[Rezept ausdrucken](#)

- 1 Gnocchi nach Packungsanweisung in Salzwasser zubereiten. Gut abtropfen lassen.

500 g Gnocchi

Salz

1 Zwiebel

1 Zucchini

250 g Kirschtomaten

500 g Champignons

1 EL Rapsöl

150 g Ziegenfrischkäse

Pfeffer

0,5 Bund Schnittlauch

- 2 Zwiebel schälen und klein schneiden. Zucchini waschen und in Würfel schneiden. Kirschtomaten und Champignons waschen bzw. putzen und vierteln
- 3 Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebel, Zucchini und Champignons anschwitzen. Gnocchi und Kirschtomaten zufügen und dann den Frischkäse unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Schnittlauch waschen, trocken schütteln, in Röllchen schneiden und über die Gnocchi-Pfanne streuen.