# EIERSPäTZLE CURRY POT

Try it, love it: Unsere Simply Good Eierspätzle gemeinsam mit unserem knackigem Simply Good Gemüse Wok zu einem leckeren Eintopf fusioniert!

| Zeitschätzung | Schwierigkeit | Ernährung |
|---|---|---|
| **40 MIN** | **KRIEG ICH HIN** | **VEGETARISCH** |

## DAS BRAUCHST DU

Für 4 Personen:

- 2 Packungen Simply Good Eierspätzle
- 2 Packungen Simply Good Gemüse Wok
- 500ml Kokosmilch
- 1 Stange Lauch
- 1 Lobeerblatt
- 1-2 EL Currypulver
- 1 TL Pfefferkörner
- Salz

## SO GELINGT'S DIR

1

2L Wasser in einen Topf leeren und auf die Herdplatte stellen. Den Lauch gründlich waschen, anschließend grob würfeln und in den Topf geben.

2

Danach den Simply Good Gemüse Wok öffnen und zusammen mit dem Peffer und dem Lorbeerblatt in den Topf leeren. Bei milder Hitze ca. 20 Minuten sieden lassen.

3

Als nächster Schritt Wasser abseihen, Kokosmilch zum Gemüse beimengen und mit Currypulver und Salz abschmecken.

4

Zum Schluss die Eierspätzle für ca. 2 Minuten dazugeben und verrühren.

5

Den Topf vom Herd nehmen, servieren und genießen.

© Delikatessa Lebensmittel-Handels- und Erzeugungs-Gesellschaft m.b.H., 2025. All rights reserved.

ERHÄLTLICH BEI: BILLA & BILLA PLUS ADEG Sutterlüty