



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
40 MIN

SCHWIERIGKEIT
KRIEG ICH HIN

ERNÄHRUNG
VEGETARISCH

DAS BRAUCHST DU

Für 4 Personen:

- 2 Packungen Simply Good Eierspätzle
- 2 Packungen Simply Good Gemüse Wok
- 500ml Kokosmilch
- 1 Stange Lauch
- 1 Lorbeerblatt
- 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 Pfeffer und dem Lorbeerblatt in den Topf leeren. Bei milder Hitze ca. 20 Minuten kochen 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.