

Cremige Curry-Noodle-Bowl "Bangkok Style"

VORBEREITEN

30
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Sesam ... Eine Schüssel voller Geschmack für das perfekte Thailand Feeling!

- 1 -

Für die Sauce Schalotten schälen und würfeln. Ingwer schälen und fein hacken.

- 2 -

Öl in einer Pfanne erhitzen. Schalotten und Ingwer ca. 5 Minuten anbraten. Rote Curry Paste dazugeben und ca. 1 Minute köcheln. Kokosmilch, Zucker, Sojasauce, Fischsauce und Sambal Oelek dazugeben und ca. 15 Minuten bei niedriger Hitze köcheln lassen.

- 3 -

Reisnudeln nach Packungsanleitung zubereiten.

- 4 -

Brokkoli in Röschen schneiden und 2 Minuten vorkochen. Möhren schälen und fein reiben. Zwiebel schälen und würfeln. Rotkohl klein schneiden. Limette in feine Scheiben schneiden.

- 5 -

Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebelwürfel, Möhren und Brokkoli ca. 5 Minuten anbraten. Nudeln unterrühren. Sauce dazugeben und alles gut vermengen. Mit Rotkohl, Sesam und Limettenscheiben servieren.

Zutaten für 4 Portionen

Für die Bowl

200 g Reisnudeln
1 Esslöffel Pflanzenöl
1/2 Zwiebel
1 Brokkoli
5 Möhren
1/2 Rotkohl
4 Esslöffel Sesam
1 Limette

Für die Sauce

1 Esslöffel Pflanzenöl
2 Schalotten
2 Esslöffel rote Curry Paste
400 ml Kokosmilch
30 g Zucker
1 Esslöffel Sambal Oelek
2 Esslöffel Fischsauce
2 Esslöffel Sojasauce
1 Esslöffel geriebener Ingwer

Hier kommen Brokkoli, Möhren und Reisnudeln rein. Dazu gibt es eine köstlich würzige Sauce mit Kokosmilch und roter Currypaste. Und on top knackier Rotkohl und feiner