

Reisnudeln mit Bambus und Gemüse



Reisnudeln mit Bambus und Gemüse

Zubereitungszeit:

10 Minuten (4 Personen)

Zutaten:

290 gr. Reisnudeln

150 gr. Bambus

4 (110 gr.) Lattichblätter

1 rote Peperoni

2 Thai Eier-Aubergine

Gewürzmischung:

1 EL grüner Thai-Currypaste

2 EL Fischsauce

1 EL Austernsauce

1 EL Fried Garlic

1 EL Fried Red Shallot

1 Thai Poulet-Bouillon

Zubereitungsanleitung:



Zutaten



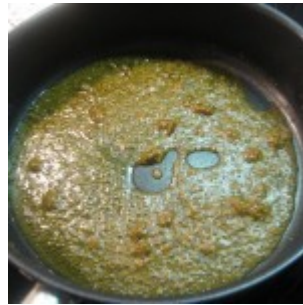
Zusätzliche Zutaten



Grüner Thai-Currypaste



1) Die Reisnudeln in kochendem heissen Wasser für 10 Minuten einlegen.



2) Ins heisse Öl die grüne Thai-Currypaste hinzufügen, rühren, bis es sich aufgelöst hat.



3) Die Bambus hinzufügen, rühren.



4) Die Peperonies und Aubergine hinzufügen, umrühren.



5) Die Bouillon-Würfel dazu geben, mit den Gemüsen gut vermischen.



6) Mit 1/2 dl Wasser ablöschen, rühren.



7) Die Lattiche
hinzufügen,
umrühren.



8) Fischsauce
hinzufügen, rühren.



9) Austernsauce
hinzufügen, rühren.



10) Die Reismudeln
in die Pfanne
hinzufügen, rühren.



11) In einer
Suppenteller
anrichten.



12) Die fried
Garlic und Schallot
darüber streuen.



13) Ig wünsche a Guete.

Wer gerne scharf mag, streut gemahlene Chilipulver hinzu!