



Thai-Curry-Topf mit Nudeln und Poulet

aus Bruno's Küche

Zutaten für 2 Personen

175 g chinesische Nudeln
½ EL dunkles Sesamöl
150 g Pouletwürfel
½ Stängel Zitronengras, gequetscht
½ roter Peperoncino, entkernt, in Ringen
75 g Shiitake-Pilze, in Streifen
½ cm Ingwer, fein gerieben
32 g gelbe Currypaste
1 ¼ dl Kokosmilch
200 g Chinakohl, in feinen Streifen
1 EL Sojasauce



Und so wird's gemacht

Die Nudeln im Salzwasser nach Verpackungsanleitung al dente kochen, abtropfen, kalt abspülen.

Das Öl in einem Wok oder einer weiten Bratpfanne erhitzen, Poulet und Zitronengras ca. 3 Min. rührbraten. Peperoncini und Pilze begeben, ca. 2 Min. mitrührbraten.

Ingwer, Currypaste und Kokosmilch begeben, aufkochen, ca. 2 Min. köcheln.

Chinakohl, Nudeln und Sojasauce begeben, alles gut mischen, nur heiss werden lassen.

Thai-Curry-Topf anrichten und mit den Wasabi-Nüssen bestreuen.

 Meine Notizen: