



Kokosnüdeli mit Rindfleisch

aus Bruno's Küche

Zutaten 2 Personen

250g Geschnetzeltes vom Schwein
Erdnussöl zum Braten
¼ TL Salz
wenig Pfeffer
200 g Lattich
1 ½ Stängel Zitronengras
½ roter Chili
2 ½ dl Gemüsebouillon
1 dl Kokosmilch
200 g chinesische Nüdeli
½ Limette, nur Saft



Und so wird's gemacht

Fleisch im Wok im heissen Öl portionenweise je ca. 1 Min. rührbraten, herausnehmen, würzen.

Lattich in Streifen schneiden, ca. 2 Min. rührbraten, herausnehmen.

Zitronengras halbieren, quetschen.

Chili entkernen, in Ringe schneiden.

Bouillon und Kokosmilch in dieselbe Pfanne giessen, Gewürze begeben, aufkochen.

Nudeln begeben, «al dente» kochen.

Fleisch und Gemüse begeben, nur noch heiss werden lassen, mit Limettensaft beträufeln.

Meine Notizen: