Email: shop@example.com Tel: +123 123456789 Web: www.example.com



Asiatische Nudeln mit Kokosmilch

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Zutaten

1 walnussgroßes Stück Ingwer

4 größere Knoblauchzehen

Etwas Chilipulver

1 Teelöffel Kurkuma

1 Teelöffel Korianderpulver

1 Teelöffel gemahlenen Kreuzkümmel

Meer- oder Steinsalz

250 g ASIA Wok-Noodles

150 g Lauch

100 g Austernpilze

1 kleine rote Paprika

400 g Tofu

500 ml Bratöl

Und so wird’s gemacht:

1.Ingwer und Knoblauch zusammen mit Chili, Kurkuma, Koriander, Kreuzkümmel und etwas Salz mit Hilfe eines Mixers pürieren.

2.Nun die Nudeln in kochendem, leicht gesalzenem Wasser während 2 Minuten garen, dann in ein Sieb schütten und unter fließend kaltem Wasser abschrecken und gut abtropfen lassen.

3.Den Lauch putzen, der Länge nach aufschneiden und in ca. 3 cm lange Stücke schneiden. Auch die Pilze putzen und in Streifen schneiden. Die Paprikaschote waschen, halbieren und den Stiel und das Kerngehäuse entfernen und ebenfalls in Streifen schneiden. Den Tofu in gleichmäßige ca. 1 cm große Würfel schneiden und mit Hilfe von Küchenpapier trocken tupfen.

4.Das Bratöl in einer Pfanne oder einem Wok erhitzen und die Tofuwürfel darin knusprig frittieren, mit einem Schaumlöffel herausnehmen. Das Öl am besten in einen anderen Topf schütten und die pürierte Paste in dem verbliebenen Ölfilm in Wok oder Pfanne unter Rühren kurz braten, dann das Gemüse und die Pilze zufügen und alles unter Rühren 5 Minuten weiter braten.

5.Nun die Kokosmilch dazu schütten, kurz aufkochen, die Nudeln und den frittierten Tofu zufügen, nochmals mischen, heiß werden lassen und mit Zitronensaft, Shoyu und dem Rohrohrzucker abschmecken.