

Nudeln Rezepte

Reisnudeln Mit Shrimps

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Meeresfrüchte, Teigwaren

250 g	Reisnudeln				- Frühlingszwiebeln
225 g	Karotten	75 g			Sojabohnenkeimlinge
2	Knoblauchzehen	225 g			Geschälte rohe Jumbo-Shrimps
1	Dose/n Wasserkastanien (425 ml)	1 Teel.			Rote Currypaste
2	Essl. Erdnussöl	150 ml			Kokosnussmilch
2	Fein gehackte				

*Die Reisnudeln in eine Schüssel geben und mit kochendem Wasser bedecken. Beiseite stellen. Karotten und Knoblauch schälen. Die Karotten raspeln. Den Knoblauch fein hacken. Die Wasserkastanien abtropfen lassen und in feine Scheiben schneiden.

*Öl in einer Pfanne oder im Wok erhitzen. Frühlingszwiebeln, Karotten, Knoblauch und Wasserkastanien etwa 2 EL gehackte geröstete Erdnuskerne 2 Minuten darin braten. Dann die Sojabohnenkeimlinge und Shrimps zufügen und ca. 1 Minute mit braten, bis die Shrimps rosafarben sind.

*Die Reisnudeln abtropfen lassen. Zusammen mit der Currypaste und der Kokosnussmilch unterrühren. Alles 1-2 Minuten weiter erhitzen, bis das Gericht heiß ist. Mit den gehackten Erdnüssen bestreut servieren.

Schon gewusst? Wasserkastanien sind die maronenähnlichen, knackigen Samen einer Schwimmpflanze. Ihr Fruchtfleisch ist fest und weiß. Wasserkastanien schmecken nussig.

Koch-Tipp: Wenn erhältlich, sollten Sie das Gericht noch mit etwas thailändischer Fischsauce würzen und abschmecken.

Servier-Tipp:

Bestreuen Sie das Gericht zusätzlich mit fein gehacktem Koriander. Servieren Sie als Dessert frische Litschis.

Variante: Statt der Wasserkastanien können Sie auch eingelegte Bambussprossen aus der Dose verwenden.