

Nudeln Rezepte

Asiatischer Nudeltopf

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Asien, Mai, Nudel, Teigware, Exotisch, Pikant

2	Jungzwiebeln	8	Garnelen (roh, ausgelöst)
1 Stange	Zitronengras	1	Chili
2	Knoblauchzehen	1 Essl.	Öl
20 g	Ingwer	500 ml	Wasser
1	Mango	250 g	Asiatische Eiernudeln für - Suppe
2	Limetten; den Saft	2 Essl.	Koriandergrün (abgezupft)
2 Essl.	Helle Sojasauce		
1 Essl.	Fish-Sauce		

1. Jungzwiebel in Ringe, Zitronengras in 3 cm lange Stücke schneiden. Knoblauch und Ingwer würfeln. Mango schälen und mit dem Sparschäler Scheiben abschneiden, bis nur noch der Kern übrig bleibt. Limettensaft mit Soja- und Fish-Sauce mischen.

2. In einem Topf oder Wok Öl erhitzen und die Garnelen zusammen mit Knoblauch, Ingwer, Zitronengras und Chili scharf anschwitzen. Mit der Sauce ablöschen und mit Wasser aufgießen. 10 Minuten leicht köcheln.
Mango und Jungzwiebel zugeben.

3. Nudeltopf in eine Aufbewahrungsbox geben und ins Büro mitnehmen. Nudeln und Koriander extra mitnehmen.

Zubereitungszeit ca. 30 Min.