Nudeln Pattani

Herkunft: Thailand
Kategorie: Hauptspeisen, Nudelgerichte

Zutaten für 4 Portionen

250 g Reisnudeln
2 EL Sesamöl
100 g Hühnchenfleisch
100 g Erbsen
200 g Sojabohnen
2 EL Tamarindenmark
100 ml Kokosmilch
1 EL Fischsauce
1 TL Schwarze Bohnensauce
1 Prise Zucker
1 Zweig(e) Koriander
3 Chilischote(n)

Vorbereitung

Das Hühnerfleisch waschen, abtupfen und in kleine Würfel schneiden. Die Reisnudeln 5 Minuten lang im Wasser auflösen und anschließend im heißen Öl in einer Pfanne braten lassen. Die Chilischoten in feine Ringe schneiden (Hände waschen nicht vergessen!). Den Koriander waschen, abtupfen und die Blätter abzupfen.

Zubereitung

Die Sojabohnen dazugeben und alles gut vermengen, dann beiseite stellen. Die Kokosmilch in einem Topf erwärmen, Fischsauce, Sojabohnenpaste, Zucker, Tamari und Korianderblätter beimengen und köcheln lassen. Nun das Hühnerfleisch und die Erbsen in den Topf zu der Kokosmilch geben, gut umrühren und zugedeckt köcheln lassen. Die Nudeln am Schluss in einer Schüssel anrichten und die Hühnersauce extra dazu servieren. Die Nudeln mit Koriander und Chili garnieren.

© 2024 coquina.de