Nudeln Pattani
Sen Mee Pattani

Sen Mee Pattani ist ein thailändisches Nudelgericht. Die Kombination aus süßem Tamarindenmark, cremiger Kokosmilch und salziger Fischsauce sorgt für eine harmonische Balance von süßen, salzigen und leicht sauren Geschmacksnoten. Die schwarze Bohnensauce fügt eine tiefe, umami-reiche Note hinzu, während der Zucker die Aromen abrundet. Die Chilischoten bringen eine angenehme Schärfe, die das Gericht lebendig macht.

Herkunft: Thailand
Kategorie: Hauptspeisen, Nudelgerichte

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 20 dimension

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.

© 2026 coquina.de