Nudeln a la Phnom Phen
Bamijuan

Dieses Gericht wird mit rohem Gemüse gereicht, deshalb hier einige Vorschläge zur Gemüseauswahl. Aber davon unabhängig sind Sie natürlich frei für Ihre eigenen kreativen Ideen.

Herkunft: Thailand
Kategorie: Hauptspeisen, Nudelgerichte

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 10 Minuten

Zutaten für 4 Portionen
250 g Eiernudeln (ba mee)
4 EL Öl
5 Schalotten
5 EL Reiswein
4 EL Tamarindenmark
1 Prise Salz
1 Prise Laos-Pulver
6 EL Hoisin-Sauce
1 TL Essig
Gemüseauswahl
1 Gurke
2 Tomate(n)
1 Zucchini
2 Kartoffel(n)

Vorbereitung
Die Schalotten schälen und fein würfeln. Das Gemüse sollte in Würfeln und dünne Streifen geschnitten werden und separat in einzelnen Schälchen gereicht werden, wenn Sie stilecht servieren wollen.

Zubereitung
Die Nudeln in kochendem Wasser 7 Minuten lang kochen, abseihen und warm beiseite stellen. In einer Pfanne Öl erhitzen, die Schalotten goldbraun werden lassen, Tamari, Hoisinsauce, Reiswein, Salz und Laos-Pulver dazugeben und gut verrühren. Kurz köcheln lassen. Dann die Nudeln in eine Schüssel geben, das vorbereitete Gemüse vorsichtig mit Essig beträufeln und die fertige Sauce in der Saucenschale servieren.

© 2026 coquina.de