Nudeln Phra Buddhabat
Ba Mee Phra Buddhabat

Ba Mee Phra Buddhabat ist ein thailändische Nudelgericht mit Gemüse.Die Kombination aus salziger Sojasauce und den natürlichen Aromen der Champignons und des Paksoi sorgt für eine harmonische Balance von salzigen und leicht süßen Geschmacksnoten. Der Knoblauch fügt eine würzige Note hinzu, während die Pfefferminze eine erfrischende Komponente bringt. Die Erbsen sorgen für eine leichte Süße, die das Gericht abrundet.

Herkunft: Thailand
Kategorie: Hauptspeisen, Nudelgerichte

Vorbereitungszeit: 20 Minuten
Zubereitungszeit: 15 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

250 g Eiernudeln (ba mee)
300 g Champignons
4 Frühlingszwiebel(n)
1 Zwiebel(n)
2 Zehen(n) Knoblauch
1 Paksoi
200 g Erbsen
1 Prise Salz
1 Zweig(e) Pfefferminze
5 EL Sojasauce
4 EL Öl



Nudeln Phra Buddhabat

Vorbereitung

Die Frühlingszwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen, die Zwiebeln in Streifen schneiden und den Knoblauch fein hacken. Die Champignons putzen und in ganz dünne Scheiben schneiden. Den Chinakohl in kleine Stückchen schneiden (grüne und weiße Teile). Die Pfefferminze waschen, abtupfen und einige Blättchen abzupfen.

Zubereitung

Die Nudeln in kochendem Wasser kochen und abseihen. Warm stellen. In einer Pfanne Öl erhitzen und das angegebene Gemüse mitsamt den Knoblauchzehen andünsten. Mit Salz abschmecken, die Sojasauce einrühren und alles gut vermischen. Braten lassen und in einer vorgewärmten Schüssel sofort servieren und mit den Pfefferminzblättern garnieren.

© 2026 coquina.de