

Nudeln Rezepte

Eiernudeln Mit Schweinefilet Und Gewürzpaste

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Asien, Fleisch, Hauptspeise, Nudel, Schwein, Teigwaren

250 g	asiatische Eiernudeln	4	Frühlingszwiebeln, in
2	Knoblauchzehen		- Ringe geschnitten
1	kleine Zwiebel	4	Essl. Fischsauce
1	Ingwerwurzel	2	Essl. dunkle Sojasauce
1	Zitronengras	1/2	geh. TL Kurkuma
2	kleine Chilischoten, entkernt	2	Essl. Koriander, gehackt
1	geh. TL Garnelenpaste	1/8	Liter Geflügelfond
500 g	Schweinefilet	100 g	Sprossen
1/2	geh. TL brauner Zucker		Salz
2	Tomaten, gewürfelt		Erdnussöl

Die Eiernudeln kurz in kochendem Salzwasser al dente kochen, dann abgießen.

Knoblauch, Zwiebel, Ingwer, Zitronengras, Chili ohne Kerne und eine Prise Salz im Mixer pürieren. Die Würzpaste in etwas Erdnussöl anschwitzen und herausnehmen. Garnelenpaste untermischen.

Das Schweinefilet in Streifen oder Würfel schneiden und zusammen mit braunem Zucker in heißem Erdnussöl im selben Wok anbraten. Herausnehmen.

Dann Tomaten im Wok anschwitzen, Frühlingszwiebeln zugeben und Fleisch und Gewürzpaste einrühren. Fisch- und Sojasauce sowie Kurkuma, Nudeln, Koriander und Fond zugeben und alles zusammen erhitzen. Die Sprossen untermengen und servieren.