

Asianudeln mit Hackfleisch, Garnelen, Erdnüssen und Chili an Koriander-Sojasauce

Kategorie	Pastagerichte
Geographisch	asiatisch
Rezept für	2 Personen
Schwierigkeit	Chefkoch
Zubereitung	45 Minuten

Dieses Gericht sieht nicht nur farblich sehr attraktiv aus, sondern es schmeckt auch köstlich!



Mise en place

400 g thailändische Eiernudeln

2 grosse Chilischoten
Saft von 2 Limetten
2 TL Milerb-Koriander

300 g rohe geschälte, kleinere
Crevettenschwänze, 1 EL Erdnussöl

600 g Rinder- oder Schweinehackfleisch
2 EL Erdnussöl
1 rote Zwiebel, längs in schmale Streifen
geschnitten
150 g Suppensellerie (nach Belieben),
gewaschen, trockengetupft und in Streifen
geschnitten
2 handvoll geröstete Erdnüsse
3 Spritzer thailändische Fischsauce
6 EL süsse Sojasauce

4 Frühlingszwiebeln

Zubereitung

Die Nudeln wie auf der Packungsanleitung angegeben zubereiten, dann beiseitestellen.

Die Chilischoten waschen, vom Stiel und den Kernen befreien, in feine Streifen schneiden. Den Limettensaft mit dem Milerb-Koriander verrühren, die Chilistreifen beifügen.

Die Crevetten von der Schale bis auf den Schwanz befreien, den Darm herauslösen.
Anschliessend die Crevetten kalt abspülen und trockentupfen.
Im heissen Öl beidseitig kurz und kräftig braten, bis sie sich schön rot färben, (je nach Grösse 1-2 Minuten) beiseitestellen, warm halten.

In einer hochwandigen Bratpfanne - am besten im Wok - im heissen Öl das Hackfleisch anbraten, dabei fleissig umrühren.
Zwiebelstreifen und Suppensellerie kurz mitdünsten. Wenn das Gemüse zusammengefallen ist, Erdnüsse zugeben, anschliessend mit der Fischsauce und der Sojasauce würzen. Umrühren, dann die Pfanne vom Feuer nehmen, warm halten.

Die Frühlingszwiebeln waschen und trockenschütteln, dann diagonal in ca. 1 cm breite Streifen schneiden.

Jetzt die Pfanne mit der Hackfleischmischung wieder auf die Herdplatte stellen, kurz erwärmen, die Frühlingszwiebeln zugeben, zusammenfallen lassen, Nudeln und die Hälfte der Koriander-Limettensauce untermischen und alles umrühren.
Zum Servieren die Nudelmischung auf die Teller verteilen, Crevetten darauflegen und mit der restlichen Sauce beträufeln.