

Nudeln Rezepte

Currynudeln Mit Schweinefleisch

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Hauptspeise. Gewürze, Herzhaft, Pikant, Exotisch

125 g	Reis-Fadennudeln, getrocknet	2 Teel.	Sojasauce
1	Zwiebel, mittelgrosse	125 g	Schweinefleisch nach
2	Essl. Öl		- chinesischer Art oder
2	Teel. Currypulver, mild		- gebratenes
1/2	Teel. Salz		- Schweinefleisch in dünne
80 g	Erbsen, gefroren		- Scheiben
60 ml	Kokosmilch oder Brühe		- geschnitten

1. Reisnudeln nach Packungsvorschrift zubereiten, das Wasser abgießen.

2. Öl in einem Wok (oder Pfanne) erhitzen. Die Zwiebeln bei starker Hitze 1 Minute dünsten. Currypulver, Salz und die Nudeln zufügen und den Wok schwenken damit sie gut bedeckt werden.

3. Erbsen, Kokosmilch und Sojasauce zugeben, gut unterheben, den Deckel auflügen und bei schwächster Hitze 3 Minuten köcheln lassen.

Mit dem Fleisch servieren.

Anmerkung: Ich hatte Schweinefilet gut mit Garam Massala und Öl eingerieben, 2 Stunden mariniert und 10 Minuten von allen Seiten gebraten genommen. Das Fleisch in Alufolie gepackt und in der Pfanne dann die restliche Zubereitung gemacht.