Artikel vom 27.08.2025 · Ausgedruckt am 12.11.2026, 11:13 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/scharfe-asia-erdnuss-nudel-bowl

Scharfe Asia-Erdnuss-Nudel-Bowl



Foto: Nadine Hörster

Zutaten:

180 g Shiitake-Pilze (Glas),

150 g Champignons,

500 ml Gemüsebrühe,

250 ml Kokosmilch,

250 g Asia-Nudeln,

3 EL Sojasauce,

1 ½ EL rote Currypaste,

2 EL Erdnussbutter,

2 Pak Choi,

1 Knoblauchzehe,

2 EL Erdnussöl,

Salz,

Pfeffer,

Chiliflocken,

Saft einer Limette,

Blattpetersilie,

Basilikum,

Handvoll Erdnüsse (geröstet und gesalzen).

Zubereitung:

Shiitake Pilze in einem Sieb abtropfen lassen. Champignons putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Knoblauch schälen und klein würfeln. Pak Choi in Stücke schneiden. Erdnussöl in einer Pfanne erhitzen und die Champignons von allen Seiten anbraten. Knoblauch, Shiitake und Pak Choi hinzugeben und mitbraten. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Gemüsebrühe, Kokosmilch, Sojasauce, Currypaste und Erdnussbutter hinzugeben und alles gut verrühren, bis sich die Pasten aufgelöst haben. Erst dann die Asia-Nudeln dazugeben und etwa 15 Minuten leise köcheln lassen. Zum Schluss den Saft einer Limette unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken abschmecken, auf Tellern anrichten und mit Petersilie, Basilikum und Erdnüssen bestreut servieren.

Nadine Hörster