



Superschnell und supergut: Die rote Currysauce gibt Riesenkrevetten, Gemüse und Poulet einen herrlich asiatischen Geschmack. (Bild S. Jermann)

Chiang-Mai-Nudeln mit Riesenkrevetten

Für 4 Personen

250 g MIE Orientalische Nudeln
1 rote Zwiebel oder Schalotte
3 Knoblauchzehen
1–2 kleine, rote Chilis
300 g Pouletbrust
2 EL Erdnussöl
2–3 EL rote Currypaste
7,5 dl Kokosnussmilch
2,5 dl Geflügelbouillon
8 rohe Riesenkrevetten «tail on», ca. 250 g
2 EL Fischsauce (nach Belieben)
1 EL Rohrzucker
1 EL Limettensaft
1 Paket Mungosprossen (oder Sojasprossen)

Garnitur:

4 Frühlingszwiebeln
½ Bund frischer Koriander
rote Chilis, entkernt
(Menge nach Belieben)
½ Freilandgurke

1.

Die Nudeln gemäss Packungsanleitung kochen, abtropfen lassen und beiseite stellen.

2.

Die Zwiebel fein hacken, die Knoblauchzehen durchpressen, Chilis entkernen und in Ringe, die Pouletbrust in Streifen schneiden. Das Öl erhitzen und die Zwiebel, Knoblauch und Chilis drei Minuten anbraten, die Currypaste dazugeben und für zwei Minuten mitbraten. Pouletstreifen begeben und für weitere zwei Minuten mitbraten.

3.

Kokosnussmilch und Bouillon beifügen, rühren. Die Hitze reduzieren, alles fünf Minuten köcheln lassen. Die Riesenkrevetten dazugeben und weitere drei Minuten köcheln lassen. Mit Fischsauce, Zucker und Limettensaft abschmecken.

4.

Die Nudeln auf vier Schalen verteilen, je eine Hand voll Mungosprossen darüberstreuen. Viel Sauce mit Poulet dazugeben, die Krevetten oben platzieren und alles mit der fein geschnittenen Garnitur bestreuen.

Tipp:

Dieses Rezept gelingt auch allein mit Poulet oder nur mit Riesenkrevetten oder auch vegetarisch mit diverssem Gemüse.

Die Schärfe kann durch zusätzliche Currypaste und/oder Chilis verstärkt werden.