

**KAO SOI (CURRYNUDELN)****Hauptgericht für 4 Personen**

 **Zubereitungszeit:** ca. 30 Min.  
 **Aufwand:** einfach

**Zutaten:**

1 Bund Koriander  
 1 Würfel Geflügelbouillon  
 2 EL Erdnussöl  
 2 Knoblauchzehen  
 2 Limetten  
 200 g Nudeln aus Weizenmehl  
 2-3 TL rote Currypaste  
 300 g Pouletbrüstchen  
 5 dl Kokosmilch  
 ca. 2 EL Fischsauce

Es kann sein, dass in diesem Rezept die Reihenfolge der Zutaten nicht mit den Anweisungen in den Rezept-Steps übereinstimmen. Dafür entschuldigen wir uns und dürfen Ihnen aber mitteilen, dass dies innert Kürze behoben sein wird.

**1** Nudeln in reichlich Salzwasser ca. 5 Minuten bissfest garen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Koriander grob hacken. Limetten vierteln, Kerne entfernen. Pouletbrüstchen längs halbieren und in Würfel schneiden. Erdnussöl in einem Wok oder einer grossen Bratpfanne erhitzen. Knoblauchzehen dazupressen. Currypaste begeben und kurz mitbraten.

**2** Mit Kokosmilch ablöschen. Bouillonwürfel und Fischsauce begeben, alles gut verrühren und aufkochen. Poulet begeben und ca. 4 Minuten köcheln lassen, bis das Poulet gar ist. Nudeln darunter mischen. Mit dem Saft von 2-4 Limettenstücken und Fischsauce abschmecken. Mit Koriander und den restlichen Limettenstücken servieren.

**TIPP** In Chiang Mai wird dieses Gericht mit frittierten Nudeln garniert.

Veröffentlicht in Ausgabe 11/2007 auf Seite 66

**Nährwerte**

**Kalorien:** 2400 kj / 580 Kcal  
**Fett:** 29 g

**Eiweiss:** 26 g  
**Kohlenhydrate:** 53 g

**Ihre Optionen zu diesem Rezept**

Exklusiv für Abonnenten

 [Rezept zu meiner Sammlung hinzufügen](#)

Ohne Abo

 [In den Einkaufszettel](#)

 [Einkaufszettel drucken](#)

 [Rezept drucken](#)

 [Rezept verschicken](#)