

# Nudel-Curry

Für 4 Portionen:

150 g Thai-Bohnen, 150 g Erbs-Auberginen

150 g Sojasprossen, 150 g Reismudeln (Somen noodle), frisch oder getrocknet, Salzwasser

Curry:

3 dl Kokosmilch, 1-2 EL rote Currypaste

1 Schalotte, fein gehackt, 1 TL Palm- oder Rohzucker,

1 EL Tamarindensaft, 2-3 EL helle Sojasauce oder Salz

2 EL Erdnüsse, geröstet

Beilage:

Kartoffelscheibchen, knusprig ausgebacken

Die Bohnen in 3 cm lange Stücke schneiden. Auberginen von den Stengeln zupfen. Sojasprossen verlesen. Die Gemüse im siedenden Salzwasser nacheinander blanchieren (mit den hellen beginnen). Abgiessen, kalt abschrecken und gut abtropfen lassen. Die Nudeln al dente garen. Abgiessen und gut abtropfen lassen. Für die Sauce Kokosmilch, Currypaste, Schalotte, Zucker, Tamarindensaft und Sojasauce aufkochen. Gemüse beifügen und 10-15 Minuten köcheln. Nudeln daruntermischen, heiss werden lassen und sofort servieren. Mit Erdnüssen bestreuen und Kartoffelscheibchen dazu servieren.