

## THAI-CHINA KÜCHE

### Thailändische Reismudeln

... vegetarisch, gesund und in ein paar Minuten fertig



#### **Thailändische Reismudeln für 4 Personen**

- 160 g Reismudeln
- 125 g Shiitakepilze Pilze oder braune Champignons in Scheiben geschnitten
- 4 große Knoblauchzehen fein gehackt
- 2 Karotten, fein gestiftelt oder in feine Scheiben geschnitten
- 4 Frühlingszwiebeln in dünne Ringe geschnitten
- 1 EL frischen gehackten Ingwer
- ½ gelbe Paprikaschote
- ½ rote Paprikaschote
- 2 rote Chilis, Kerne entfernt und in feine Ringe geschnitten
- 2 EL rote Currypaste
- 200 g Sojabohnensprossen
- ½ TL Fischsoße
- 2 EL Austernsoße
- 1 EL brauner Zucker
- 5 EL Sojasoße
- 3-4 EL Rapsöl
- 1 Bund Koriander

1. Das Rapsöl in einem Wok erhitzen
2. Das Gemüse, die Pilze, Ingwer, Chilis, Knoblauch und die Sojasprossen solange unter Rühren braten, bis die Pilze weich sind
3. Die rote Currypaste und Rühren dazu geben und weiter scharf braten
4. Die Fischsoße, Austernsoße, Sojasoße und den braunen Zucker dazu geben. Alles zum Kochen bringen und ca. 10 Min. auf kleiner Hitze köcheln lassen
5. In der Zwischenzeit bereitet Ihr die Reismudeln nach Packungsanleitung zu
6. Die Reismudeln in ein Sieb gießen und abtropfen lassen, dann in die Soße geben und durchrühren
7. Mit reichlich frischem Koriander garnieren

♥ Guten Appetit ♥