

Gebratene Reismudeln mit Putenfleisch

Zutaten für: 4 Personen

Zutaten für

GUAI THIAU GAI

300	Gramm	Reismudeln
400	Gramm	Putenbrust oder Hühnerbrustfilet
1	Essl.	Öl
1	Essl.	Sojasauce
500	Gramm	Broccoli
3	Essl.	Öl
2		Eier
3	Essl.	Fischsauce
3	Essl.	Süße Sojasauce
1 1/2	Essl.	Zucker = erhältlich im Asia Shop oder -- Asiafoodland

Anleitung:

1. Putenfleisch in Streifen schneiden und in Öl und Sojasauce einlegen.
2. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und die Reismudeln etwa fünf Minuten garen. Danach die Nudeln mit kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen.
3. Broccoli putzen, kleinschneiden und in einem Topf mit etwas Salzwasser drei Minuten blanchieren. Das Salzwasser abgießen und Broccoli beiseite stellen.
4. Öl in Wok oder Pfanne erhitzen. Putenfleisch dazugeben und anbraten. Das Fleisch auf die Seite schieben und die Eier dazuschlagen, verrühren und braten. Wieder mit dem Fleisch vermischen und alles zur Seite schieben.
5. Broccoli hinzugeben und fünf Minuten braten lassen.
6. Nudeln, Fisch- und Sojasauce und Zucker hinzugeben und alles gut durchmischen.

TIPP: In Thailand werden Nudelgerichte gern selbst mit Chilipulver und Zucker nachgewürzt.

Zubereitung ca. 30 Minuten