

Gebratene Reismudeln mit Schweinefleisch

Zutaten für: 4 Personen

GUAI THIAU MUUH

300	Gramm	Reismudeln
400	Gramm	Schweinefilet
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. Fleisch 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. Fleisch 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.

Zubereitung ca. 30 Minuten

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