

Gebratene Reismudeln mit Shrimps

Zutaten für: 4 Personen

GIAU THIAU GUNG

300	Gramm	Reismudeln (2 cm breit, oder auch dünnere)
300	Gramm	Shrimps
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. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und die Reismudeln etwa fünf Minuten garen. Danach die Nudeln mit kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen.
2. Broccoli putzen, kleinschneiden und in einem Topf mit etwas Salzwasser drei Minuten blanchieren. Das Salzwasser abgießen und Broccoli zur Seite stellen.
3. Shrimps waschen.
4. Öl in Wok oder Pfanne erhitzen. Shrimps dazugeben und anbraten. Auf die Seite schieben und die Eier dazuschlagen, verrühren und braten. Wieder mit den Krabben vermischen und alles zur Seite schieben.
5. Broccoli hinzugeben und etwas anbraten 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.