

Kalte Weisse Nudeln, Kanom Djien Sao Naam

Zutaten für: 4 Portionen

350	Gramm	Somen; weisse japanische Nudeln
4		Daumengrosse Ingwer
10		Knoblauchzehen
1	Dose	Ananasstuecke; 580 g
150	Gramm	Getrocknete Schrimps
4		Thailaendische Chilischoten; Frische
4	Essl.	Zitronensaft
4	Essl.	Fischsauce
4	Essl.	Zucker
1	Dose	Kokosmilch; 400 ml
1	Teel.	Speisestaerke

Anleitung:

Die Nudeln in kochendem Wasser etwa vier Minuten Garen, dann kalt Abschrecken. Eine kleine Portion Nudeln in der Hand zu einem Nest formen Und ausdruecken. Diese Nestchen auf ein Sieb Legen. Den Ingwer schaelen und in sehr feine, etwa zwei Zentimeter lange Streifen schneiden. Den Knoblauch schaelen und fein Hacken. Die Ananasstuecke Abtropfen lassen und fein hacken. Die getrockneten Shrimps im Mixer sehr fein Zerteilen und in eine kleine Schuessel geben. Die Chilis waschen, putzen und In feine Ringe schneiden. In einer Schale mit dem Zitronensaft, der Fischsauce und dem Zucker Gruendlich verruehren. Die Kokosmilch mit der Speisestaerke in einem Topf anruehren und unter Ruehren einmal aufkochen. Dann abkuehlen lassen.

Am Tisch nimmt jeder nach seinem Geschmack zu Den kalten Nudeln Ananas, Knoblauch, Ingwer, Schrimps, Kokoscreme und Chilisaucе.

Zubereitung: ca. 30 Minuten Pro Portion: ca. 550 kcal