

Tom Khaa - Nudeln

Kategorien: Nudeln, Land, Thailand

Zutaten für: 4 Personen

600	ml	Kokosmilch
600	ml	Wasser
3	Essl.	Fischsauce
2	Essl.	Chilipaste
3	Stängel	Zitronengras
50	Gramm	Galgant
250	Gramm	Reisnudeln
3		Tomaten
100	Gramm	Champignons
2		Frühlingszwiebeln
1		Limette; den Saft
1	Teel.	Zucker = erhältlich im Asia Shop oder Asiafoodland

Anleitung:

1. Wasser in einem Topf erhitzen und zum Kochen bringen. Die Nudeln dazugeben und 5 Minuten leicht köcheln lassen. Dann abgiessen und gut abspülen.
2. Tomaten achteln, Champignons halbieren, Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden.
3. Zitronengras in 2 cm lange Stücke schneiden, Galgant in Scheiben schneiden.
4. Die Kokosmilch mit dem Wasser aufkochen, das Zitronengras, den Galgant, den Limettensaft, die Chilipaste und den Zucker dazugeben.
5. Nudeln, Tomaten, Champignons und Frühlingszwiebeln dazugeben und alles 5 Minuten ziehen lassen bei leichtem köcheln.