

# Kochen mit Klaus

## Nudeln mit Thai-Garnelen-Pilz-Curry (🌶️)

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 3 Zwiebeln, 3 Knoblauchzehen, 200 g Paprika-Mix, 2 Möhren,
- 1 rote Chili, 1 TL gehacktes Zitronengras-Weiß, 2 EL rote Currypaste,
- 250 g TK-Garnelen, je 150 g Strohpilze & Stockschwämmchen,
- 3 EL Fischsauce, 5 EL Sojasauce, 5-6 EL Austernsauce, Erdnussöl,
- 200 g asiat. Eiernudeln (Spaghetti), 1-2 EL geh. Koriander, Cashews

### Zubereitung:

1. Garnelen auftauen lassen, waschen u. trocknen. 1 Zwiebel u. Knoblauch fein würfeln. Restl. Zwiebeln achteln. 1 Chili fein hacken. 1 Chili in Ringe schneiden. Paprika waschen, entkernen u. grob würfeln. Möhren in Stifte schneiden. Pilze abgießen. Nudeln halbieren u. nach Anleitung zubereiten.



2. 50 ml Erdnussöl in einem tiefen Topf erhitzen. Nacheinander Möhren, Zwiebeln, Knoblauch, Chili u. Paprika darin unter Rühren anbraten. Currypaste, Zitronengras, Garnelen zugeben u. mitbraten. Mit Fisch-, Soja-, Austernsauce ablöschen. Pilze unterheben u. erhitzen.



3. Abgetropfte Nudeln mit Koriander unterheben.



Tipp des Chaoten: Mit Cashewkernen garniert servieren.



Erstellt von Klaus am 11.12.2011