

Kochen mit Klaus

Singapore Laksa-Curry-Nudeln 🌶️ +)

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 300 g Schweineschnitzel, 1 Pck. Paste für Singapore Laksa Curry,
- 2 Möhren, 2 Zwiebeln, 3 Knobizehen, 1 rote Paprika, 1 rote Chili,
- 1 Stange Lauch, 400 ml Kokosmilch, 150 g Spaghetti, Erdnussöl,
- 1 EL geh. Koriander, ½ Glas Mungobohnenkeime, 1 EL Erdnüsse

Zubereitung:

1. Gemüse putzen u. waschen. Eine Zwiebel achteln, andere u. Knobi fein würfeln. Paprika grob würfeln. Möhre in Spalten, Lauch in Ringe schneiden. Chili fein hacken. Nudeln nach Angabe zubereiten.



2. Schnitzel in Streifen schneiden, in heißem Öl anbraten u. herausnehmen. Zwiebeln, Knobi u. Chili im Bratfett glasig dünsten. Möhren, Paprika u. Lauch zugeben u. mitbraten.



3. Paste einrühren, mitbraten, mit Kokosmilch ablöschen. Nudeln abgießen u. mit Fleisch unterheben, aufkochen. Einige Min. abgedeckt garen. Mungobohnenkeime u. geh. Koriander unterheben.



Tipp des Chaoten: Mit Chilifäden und Koriandergrün garnieren.

