



Laksa Nudeln

nach Malayischer Art

Zutaten für 2 Portionen:

- **1 Dose** Kokosmilch
- **2** Eier
- **1 Stängel** Zitronengras, gehackt
- **180 g** Nudeln (Ho Fun oder Vermicelli)
- **8** Zuckerschoten
- **1** Paprikaschote, rot
- **1** Frühlingszwiebel
- **1 EL** Chilipaste
- **100 g** Fleisch oder Shrimps / Fisch
- **1 Bund** Koriandergrün
- **1 EL** Sojasauce
- **1** Knoblauchzehe, zerquetscht
- **1 Prise** Ingwer, gerieben

Schwierigkeitsgrad: ★★★★★
Schärfegrad: ★★★★★
Arbeitszeit: ★★★★★

- **1 TL** Salz
- **1 TL** Pfeffer
- **1 EL** Koriander, getrocknet
- **1 TL** Currypulver
- **etwas** Sesamöl, geröstet

Zuerst das Omelette zubereiten, welches später als Suppeneinlage verwendet wird. Dafür etwas Sesamöl in einer Pfanne erhitzen und zwei Eier hineinschlagen, dann mit einer Prise Salz und etwas Sojasauce (nach Belieben, nur nicht zu viel) würzen und braten, bis das Omelette eine schöne braune Farbe hat. Danach das Omelette in mundgerechte Streifen schneiden und beiseite stellen.

Als Nächstes das Zitronengras sehr, sehr fein hacken (dann entfaltet sich das Aroma am besten), die Zwiebel in feine Ringe und die Paprika in mundgerechte Streifen schneiden. Das Fleisch (oder Tofu oder Fischbällchen oder anderes weißes, gekochtes Fischfilet) garen und ebenfalls in mundgerechte Stücke schneiden.

Einen Topf oder eine größere Pfanne nehmen und etwas Sesamöl erhitzen. Nun gibt man Zwiebel und Zitronengras hinzu und erhitzt dieses vorsichtig. Als Nächstes fügt man einen Teelöffel Chilipaste hinzu (selbst gemacht oder gekauft) und verrührt alles. Nun gießt man einen Teil der Kokosmilch hinzu und kocht den Inhalt auf sehr kleiner Flamme für wenige Minuten. Zunächst fügt man die restlichen Zutaten (bis auf die Nudeln) hinzu und übergießt alles mit der restlichen Kokosmilch. Wer möchte, kann das Gemüse vorher leicht anbraten.

Nun geht es ans Abschmecken und je nach Belieben sollte man mehr Chilipaste und Salz hinzufügen. Wer sich nicht sicher ist, sollte lieber weniger Chilipaste in den Topf geben und dann lieber auf dem Teller nachwürzen. Wenn die gewünschte Schärfe erreicht ist, die nicht gekochten Nudeln und etwas kochendes Wasser hinzufügen und die Suppe abdecken, bis die Nudeln weich sind. Nun ist alles fertig und die Suppe kann mit frischem, gehacktem Koriander serviert werden.

Alle Zutaten bekommen Sie bei uns:

Asia-Orient-Service • Hoheluftchaussee 37 • 20253 Hamburg • Tel: 040 / 422 09 14
www.asia-orient-service.de • asia-info@arcor.de