

Reisnudeln mit Pak Choi und Erdnussoße (2 Portionen)

Zutaten:

Pak Choi aus deiner Kiste
140g Reisnudeln
125ml Kokosmilch
100ml (Hafer-)Milch
1-2 TL Erdnussmus
1-2 TL Currypulver
2-3 TL Sojasoße
Salz
Öl zum Anbraten
Gehackte Erdnüsse (optional)

Zubereitung:

Leicht gesalzenes Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und die Reisnudeln darin nach Packungsanweisung garkochen. Währenddessen Pak Choi längs halbieren und dann in grobe Stücke schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen, Pak Choi dazugeben und bei mittlerer Hitze andünsten. Mit Curry-Pulver bestäuben und mit Kokosmilch und Milch ablöschen. Erdnussmus und Sojasoße dazugeben und gut verrühren. Die gekochten Reisnudeln dazugeben, mit der Soße vermengen und mit Salz abschmecken. Optional mit ein paar gehackten Erdnüssen bestreut servieren.

