

Mie-Nudeln mit Putenfleisch

Mit knusprig leichtem Krupuk...



Zutaten:

für 4 Personen

- 250 g Mie-Nudeln
- 500 g Putenbrust
- 1-2 EL Kokosöl
- 1 rote Paprika
- 2 Frühlingszwiebeln
- 1 große Möhre
- 3 Scheiben Ingwer
- 1 TL Thai Curry Gewürzsalz
- 1-2 TL Thai Curry Paste rot
- Asiatisches Wokgewürz
- 1 EL Teriyaki Sauce
- 500 ml Gemüfefond
- Kurkuma
- 1-2 geh. TL Speisestärke
- Krupuk nach Bedarf

Zubereitung:

1. Fleisch kalt abspülen, trocken tupfen und in Würfel schneiden.
2. Gemüse waschen und putzen. Paprika, Möhre und in kleine Würfel schneiden.
3. Putenbrust in einer Pfanne mit hohem Rand im Kokosöl kurz scharf anbraten. Gemüse zugeben und mit dem Fond aufgießen. Mit Currysatz und Currypaste sowie der Teriyaki Sauce etwa 5 Minuten köcheln lassen. Zuletzt die Flüssigkeit mit der Speisestärke binden und mit dem Wokgewürz abschmecken, danach die Frühlingszwiebeln darüber geben.
4. Mie-Nudeln nach Packungsangabe in Salzwasser garen und Kurkuma zum Färben der Nudeln zugeben.
5. In Schüsseln anrichten und zuletzt etwas Krupuk dazugeben.

Guten Appetit!