

SCHARFE, ASIATISCHE NUDELSUPPE MIT SCHWEINEFLEISCH

SCHARFE, ASIATISCHE NUDELSUPPE MIT SCHWEINEFLEISCH

Es soll schnell gehen, es soll lecker sein, es soll scharf sein und es soll leicht sein – dann wird es ein asiatisches Süsschen. Nach einem langen Wochenende ist der Kühlschrank eher spärlich bestückt und ich hatte keine Zeit einzukaufen. Also ein kurzer Blick in den Vorratschrank und das Tiefkühlfach. Ich sehe alles was ich für ein asiatisches Süsschen brauche – also geht's los!



Zutaten für 2 Personen:

2 asiatische Nudelnester (mit Krabbenaroma)

1 TL Masman Curry-Paste (die orange)

1 TL Tamarinden Paste

100g Tiefkühl-Blattspinat

1 Hand voll getrocknete Mu-err Pilze

100g Schweinefilet

2 Frühlingszwiebeln

1/2 L Wasser

Zubereitung:

Das Wasser wird in einem kleinen Topf zum kochen gebracht. Sobald es sprudelt gebe ich die Currypaste und die Tamarindenpaste hinein. Dann kommen die getrockneten Mu-err Pilze, die Spinatwürfel und die asiatischen Nudeln dazu.

Die Temperatur reduziere ich auf Stufe 5 von 9 und lasse alles 3-4 Minuten köcheln. Dann kommen das in feine Streifen und Würfel geschnittene Schweinefilet und die in feine Ringe geschnittene Frühlingszwiebel dazu. Nochmal 3 Minuten köcheln lassen und heiß servieren.

Fertig!