



Krautstiel im Wok

Herrlich saftig und würzig!

- 180 g Nudeln (z.B. Thai Kitchen Nest Noodles)
Salzwasser, siedend
- 500 g Krautstiel
- 2 Stk. Schalotten
- 1 Stk. Knoblauchzehe
- 600 g geschnetzeltes Rindfleisch (à la minute)
Öl zum Braten
- 1/2 TL Salz
- 2 EL Hot Red Curry Paste (Thai Kitchen)
- 1 dl Austernsauce
- 1 Bd. Koriander

Nudeln im Salzwasser knapp al dente kochen, abtropfen. Krautstiel mit den Blättern in ca. 1 ½ cm breite Streifen schneiden. Schalotten in Streifen schneiden, Knoblauch pressen. Fleisch portionenweise im heissen Öl ca. 2 Min. anbraten, herausnehmen, salzen. Gemüse mit der Curry-Paste in derselben Pfanne ca. 5 Min. rührbraten. Austernsauce mit dem Fleisch, dem entstandenen Fleischsaft und den Nudeln wieder begeben, mischen, nur noch heiss werden lassen. Koriander grob schneiden, darüberstreuen.

En Guetä

BEWA
Küchen

