

Banh Dam

Für zwei Personen

200 g Udon-Nudeln	$\frac{1}{4}$ Gurke	500 g gestückelte Tomaten
200 g Sojasprossen	1 Zwiebel	2 Zehen Knoblauch
400 ml Kokosmilch	$\frac{1}{2}$ Bund Koriander	$\frac{1}{2}$ Bund Minze
1 Schote Chili	Olivenöl, Zucker, Salz	

Für die Nudeln einen Topf mit Wasser und einer Prise Salz erhitzen. Den Knoblauch und die Zwiebel abziehen und kleinhacken. Die Chilischote längs aufschneiden, die Kerne auslösen und feinhacken. Die Tomaten mit etwas Salz würzen und in einem Topf mit Olivenöl, der Chili, der Zwiebel und dem Knoblauch im eigenen Saft kochen. Die Kokosmilch in einem zweiten Topf mit einem Teelöffel Salz und zwei Teelöffel Zucker kochen. Die Udon-Nudeln fünf Minuten gar kochen. Die Gurke in feine Streifen schneiden. Die Minze und den Koriander fein hacken. In einem großen Topf die Kokosmilch mit der Tomatensauce, den Nudeln, der Gurke, den Sojasprossen, der Minze und dem Koriander vermengen. Das Gericht auf zwei tiefen Tellern anrichten und servieren.

Dan Thy Nguyen am 03. November 2014