

## Scharfes Ananas-Ragout mit Reismudeln

### Für 2 Personen

200 g Reismudeln	1 reife Ananas	2 Frühlingszwiebeln
2 Möhren	1 rote Paprika	1 Peperoni
2 EL brauner Zucker	1 EL Sonnenblumenöl	Salz, grober Pfeffer
1 EL Sojasauce	Saft 1/2 Limette	Limetten-Abrieb
1/2 Bund Minze	1/2 Bund Koriander	

Reismudeln mit warmem Wasser übergießen und 20 Minuten einweichen. Ananas schälen, der Länge nach vierteln, den Strunk herauschneiden und alles in ca. 3 cm große Würfel schneiden. Frühlingszwiebeln, Möhren, Paprika und Peperoni putzen, bzw. schälen, abspülen und trocken tupfen. Frühlingszwiebeln und Möhren in Scheiben, Paprika in Streifen schneiden. Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen. Öl zugeben. Ananasstücke darin anbraten. Lauchzwiebeln, Möhren, Paprika und Peperoni zugeben. Mit Salz, Pfeffer, Sojasauce, Limettensaft und Schale würzen. Alles ca. 5 Minuten schmoren. Minze und Koriander abspülen und trockenschütteln. Minze und Korianderblättchen abzupfen. Reismudeln abgießen und abtropfen lassen. Reismudeln mit Ananasragout, und Reismudeln anrichten. Minze und Korianderblättchen darüber streuen. Dazu passt mariniertes und gebratener Tofu.

Vincent Klink am 30. Januar 2014