

## Blumenkohl-Curry mit gebackenen Nudeln

### Für 4 Portionen:

1 Blumenkohl	200 g Sahne	300 ml Gemüsfond
1-2 TL rote Curry-Paste	2 Stangen Zitronengras	3 Kaffirlimettenblätter
2 El Ghee (ind. Butterschmalz)	2 El Sesamöl	400 g (japan. Instant-Nudeln)
2 L Pflanzen-Öl	Salz	1 Prise Zucker
$\frac{1}{2}$ Bund Koriander		

Blumenkohl putzen, in Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit Ghee anbraten, mit Salz und Prise Zucker würzen, mit geschlossenem Deckel bei mittlerer Hitze im eignen Saft bissfest garen.

Parallel die Currypaste (je nach gewünschter Schärfe 1 -2 EL) mit dem Sesamöl bei geringer Hitze auflösen, mit dem Gemüsfond ablöschen.

Zitronengras mit dem Messerrücken klopfen, damit die Fasern aufbrechen, zusammen mit den Limettenblättern in die Brühe geben und 10 min. sanft köcheln.

Die Sahne dazugeben und die Currysauce ein wenig reduzieren.

Zitronengras und Limettenblätter entfernen.

Frittier-Öl erhitzen und die Nudel-Nester darin kross ausbacken. Auf Küchentrepp geben und abtropfen lassen.

Die gebackenen Nudeln mit dem gebratenen Blumenkohl und der Currysauce anrichten. Mit gezupften Korianderblättern garnieren.

Björn Freitag am 09. Mai 2020