

## Asiatischer Kohl-Kokos-Sud mit Scampi

### Für 2 Personen

50 g Glasnudeln	1 Schalotte	300 g Pak-Choi
4 große Garnelenschwänze	1/2 Peperoni	1 EL Olivenöl
400 ml Gemüsebrühe	1 Frühlingszwiebel	1/2 TL Speisestärke
50 g Kokosmilch	Salz, Pfeffer	

Die Nudeln in kaltem Wasser ca. 5 Minuten einweichen. Schalotte schälen und in feine Steifen schneiden, den Kohl ebenfalls. Garnelenschwänze schälen, waschen und den Darm entfernen. Peperoni entkernen und fein hacken. Olivenöl in der Pfanne (oder Wok) erhitzen, Garnelen, Schalotte und Kohl und die gut abgetrockneten Glasnudeln bei größter Hitze anbraten. Peperoni dazu und nach einer Minute mit Gemüsebrühe auffüllen. Frühlingszwiebel waschen, in Streifen schneiden und dazugeben. Die Stärke in etwas Wasser lösen, zugeben, kurz aufkochen und den Sud damit leicht abbinden. Kokosmilch unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Vincent Klink Donnerstag, 27. Mai 2010