

Reis-Nudeln mit Shrimps

Für 4 Personen

200 g Shrimps	100 g Reismudeln, dünn	1 Paprika, rot
1 Paprika, gelb	0,5 Chilischote, rot	4 Frühlingszwiebeln
1 Bund Koriander	1 Stücke Ananas, klein	4 Scheiben Ingwer
1 TL Currypaste, grün	1,5 EL Fischsoße	1 Limette
3 EL Sesamöl	Salz	Pfeffer
Zitronensaft		

Die Reismudeln mit kochendem Wasser übergießen und für zehn Minuten ziehen lassen. Die kalt abgebrausten Shrimps auf einem Sieb gut abtropfen lassen. Die geputzten Frühlingszwiebeln schräg in feine Ringe schneiden. Paprikaschoten und Chilischote waschen, entkernen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Ananas in kleine Würfel schneiden und mit den Ingwerscheiben zu den Gemüsestreifen geben. Korianderblätter von den Stielen zupfen. Currypaste mit circa drei Esslöffeln heißem Nudelwasser verrühren. Den Saft der Limette auspressen. Danach die Fischsoße, den Limettensaft und zwei Esslöffel Sesamöl untermischen. Nun die Reismudeln abschütten und in mundgerechte Stücke schneiden. Einen Esslöffel Sesamöl in einer Pfanne erhitzen, die Shrimps hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und etwas mit Zitronensaft beträufeln. Kurz anbraten und etwas abkühlen lassen. Nun in einer großen Schüssel die Reismudeln, Shrimps, Ananasgemüse und Koriander mischen und die Marinade unterrühren. Schmeckt auch super, wenn es in der Pfanne gebraten wird. Gespeist wird nur mit Stäbchen. Guten Appetit!

Horst Lichter am 08. August 2008