

## Rezept

# Currynudeln mit Kokosmilch

Ein Rezept von Currynudeln mit Kokosmilch, am 18.12.2025

## Zutaten

<b>1 Stück</b>	Ingwer (1-2 cm)	<b>4</b>	Knoblauchzehen
<b>2</b>	Stangen Zitronengras	<b>2 TL</b>	Sambal oelek
<b>1 TL</b>	gemahlene Kurkuma	<b>1 TL</b>	gemahlener Koriander
<b>1 TL</b>	gemahlener Kreuzkümmel		Salz
<b>250 g</b>	chinesische Eiernudeln	<b>1 Stange</b>	Lauch
<b>100 g</b>	Asternpilze		<b>1</b> rote Paprikaschote
<b>250 g</b>	Tofu	<b>1/2 l</b>	Öl zum Frittieren und Braten
<b>1 Dose</b>	Kokosmilch (400 ml)	<b>2-3 EL</b>	Kecap manis (süße Sojasauce)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Reicht für 4: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 385 kcal

## Zubereitung

1. Ingwer und Knoblauch schälen und fein hacken. Das Zitronengras waschen und die oberen und unteren Enden abschneiden. Den Rest fein schneiden und mit Ingwer und Knoblauch im Mörser fein zerdrücken. (Wer keinen hat, probiert es im Mixer oder muss mit dem Messer geduldig arbeiten.) Paste mit Sambal, Kurkuma, Koriander, Kreuzkümmel und Salz mischen.
2. Die Nudeln in kochendem Wasser etwa 2 Minuten garen. In ein Sieb abschütten und kalt abschrecken, abtropfen lassen. Vom Lauch die Wurzeln und die welken Teile abschneiden. Lauch längs aufschlitzen, gut waschen und in 5 cm lange Stücke, dann in feine Streifen schneiden. Pilze mit Küchenpapier abreiben, die Stiele abschneiden, die Hüte in Streifen schneiden. Die Paprika waschen und halbieren. Inneres rauszupfen, den Stiel auch, Schote in Streifen schneiden.
3. Den Tofu in 1 cm große Würfel schneiden. Öl in einem Wok oder einer Pfanne erhitzen. Den Tofu mit Küchenpapier trockentupfen, im heißen Öl knusprig frittieren und mit dem Schaumloßel wieder herausholen. Das Öl bis auf einen dünnen Film aus dem Wok oder der Pfanne gießen.
4. Würzpaste in Wok oder Pfanne 2 Minuten braten. Gemüse und Pilze dazu und noch 3-4 Minuten braten. Die Kokosmilch dazuschütten, aufkochen. Nudeln und Tofu untermischen und heiß werden lassen. Mit Kecap manis abschmecken, servieren.