

Rezept

Reisnudeln mit Zuckerschoten und Zitrone

Ein Rezept von Reisnudeln mit Zuckerschoten und Zitrone, am 20.04.2024

Zutaten

300 g Reisnudeln	1 Zitrone
2 Knoblauchzehen	1 Stück Ingwer
400 ml Kokosmilch	1-2 TL Garam Masala, Currypulver oder -paste
Salz	1 Bund Koriandergrün
250 g Zuckerschoten	

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 490 kcal

Zubereitung

1. Die Reisnudeln in einer Schüssel mit kaltem Wasser bedecken und so lange quellen lassen, bis sie gebraucht werden. Die Zitrone heiß waschen und abtrocknen, die Schale mit einem Messer hauchdünn abschälen. Die Zitronenschale in möglichst feine Streifen schneiden (Saft für ein anderes Rezept verwenden). Den Knoblauch und Ingwer schälen und fein hacken. In einem weiten Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen.
2. Inzwischen in einem Wok oder einem großen Topf 3 EL Kokosmilch erhitzen (falls sich eine dickliche Creme in der Dose oben abgesetzt hat, überwiegend diese verwenden). Garam Masala, Currypulver oder -paste dazugeben und mit der Kokosmilch verrühren, 2-3 Min. kochen, bis die Mischung anfängt zu braten. Knoblauch, Ingwer und die Zitronenschale zugeben, restliche Kokosmilch aufgießen. Die Sauce 5 Min. bei mittlerer Hitze kochen lassen, dann salzen und zur Seite stellen.
3. Zwischendurch den Koriander abrausen und trocken schütteln, Blättchen abzupfen und sehr grob hacken. Zuckerschoten waschen, putzen und längs halbieren oder dritteln. Kochendes Wasser salzen, dann die Zuckerschoten darin 3 Min. kochen lassen. Schoten mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser nehmen, abschrecken. Reisnudeln in ein Sieb abgießen, in das Schotenkochwasser geben und nach Packungsanweisung bissfest kochen.
4. Die Reisnudeln in ein Sieb abgießen und mit den Zuckerschoten zur Kokossauce geben, alles vermischen und einmal kurz aufkochen lassen. Abschmecken, mit Koriander bestreuen und sofort servieren.