Ein Rezept von **Tiny Spoon** · Julia Radtke

Hauptmahlzeit / Abendessen / super schnell /

Curry Chili Asia-Nudeln

Ich bin momentan total verrückt nach diesen Asia-Instant-Tüten-Nudeln. Schlimm. Ich weiß. Man darf nicht auf die Zutatenliste gucken, ansonsten sind Bauchschmerzen schon vor dem Verzehr vorprogrammiert. Also war es naheliegend, dass ich mal ausprobiere, wie man das Ganze auch ohne Glutamate hinbekommt. Und siehe da – es war überraschend einfach und ich habe bei meiner homemade-Version nichts vermisst. Um ehrlich zu sein, schmeckt es sogar besser, als die heißgeliebte Tütenversion. Und das schlechte Gewissen, gerade nur Mist in sich reinzuschaufeln, isst auch nicht mehr mit. Also, alles gut und es gibt keinen Grund mehr für mich heimlich und hoffentlich unentdeckt, Tütennudeln in meinen Einkaufswagen zu legen!

Zutaten für 1 Portion

- 125 gr - Mie-Nudeln
- 400 ml - Wasser
- 1 - Knoblauchzehe
- 1 Stück - Ingwer
- 0.5 TL - Curry-Pulver
- 1 Prise - Chili-Flakes
- 2 EL - Soyasauce
- 1 TL - Fischsauce
- 1 EL - Petersilie, fein gehackt

Zubereitung:

1. Den Knoblauch und den Ingwer fein hacken.
2. Das Öl in eine Pfanne geben und den Knoblauch und den Ingwer kurz anbraten. Mit Wasser ablöschen. Die Soyasauce, Fischsauce und das Currypulver hinzufügen.
3. Die Mienudeln in die Sauce legen und einkochen lassen, bis die ganze Flüssigkeit absorbiert ist.
4. Die Chiliflocken und die Petersilie rüberstreuen und gut umrühren.
5. Fertig!

Viel Spaß & Guten Appetit,
Eure Julia