



FLEISCHBOUTIQUE
GEWÖLBEKELLER
HOF DER SINNE
CATERING
EVENTS

Risoninudeln mit Thaicurry-Schaum

Zutaten für 4 Portionen:

200 g Risoni-Nudeln
2 Knoblauchzehen
3 Stiele Thai-Basilikum oder Koriander
1 EL Öl
1 EL rote oder gelbe Currypaste (alternativ Currypulver)
300 ml Kokosmilch
200 ml Gemüsebrühe
4 Kaffir Blätter
1/2 Limette
brauner Zucker
Salz

Zubereitung:

Risoni-Nudeln nach Packungsanweisung kochen, jedoch zusätzlich die Kaffir-Blätter ins Wasser geben.

Knoblauch schälen und fein hacken.

Thai-Basilikum waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und in feine Streifen schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen.

Knoblauch und Currypaste darin anschwitzen, bis es schön duftet.

Mit Kokosmilch und Gemüsebrühe ablöschen und verrühren.

Ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Limette auspressen.

Soße mit 1-2 EL Limettensaft, Salz und Zucker abschmecken, Basilikum hinzugeben.

Soße mit Stabmixer aufschäumen.

Die Nudeln nach der Garzeit abgießen.

Zusammen mit der Sauce servieren.