# Nudeln Rezepte

## Khao Soy Chiang Mai Nudeln

Anzahl: 4 Personen
Gattung: Fleisch, Hackfleisch, Schwein, Thailand

---

| | | |
|---|---|---|
| 125 g | | Eiernudeln, frische (Mienudeln gehen auch) |
| 1/2 | | Tasse/n Kokosmilch, ungesüßt |
| 1 | Essl. | Currypaste, rote |
| 1 | Essl. | Knoblauch, gehackt |
| 1 | | Tasse/n Hühnerbrühe |
| 1 | Essl. | Currypulver |
| 1 | | Prise/n Kurkuma |
| 2 | Essl. | Fischsauce |
| 1 | Teel. | Limonensaft |
| 125 g | | Schweinehackfleisch |

---

Hinweis: Möglichst frische Eiernudeln verwenden. Wenn diese nicht erhältlich sind, kann man auch andere Nudeln, z.B. Mienudeln verwenden. Getrocknete Nudeln vorher garen.

Zubereitung: In einem mittleren Topf Wasser zum Kochen bringen. Die Nudeln hinein geben und etwa 30 Sekunden kochen, abgießen und auf eine Platte geben.

In einer mittleren Pfanne die Kokosnussmilch langsam erhitzen und die Currypaste schnell unterrühren. Wenn das Ganze leicht zu köcheln beginnt, die übrigen Zutaten mit Ausnahme des Hackfleisches hinzugeben.

Wenn die Masse wieder anfängt zu köcheln das Hackfleisch hinein geben und kochen bis dieses gar ist (es soll nicht mehr rosa sein).

Die Sauce (sollte eine cremige Konsistenz haben) über die Nudel geben und servieren.