



## Hauptgang

# Nudeln mit Schweinefleisch und Curry

Rezept für 4 Personen

### Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

- 500 gr Chinesische Eiernudeln (oder feine europäische Eierteigwaren)
- Olivenöl, kalt gepresst, fürs Anbraten des Fleisches
- 400 gr Schweinegeschnetzeltes (oder Schweinsfilet in kleinfingerdicke Streifen geschnitten)
- 4 Stück Frühlingszwiebeln, Knollen fein hacken. Das Grün in feine Röllchen schneiden und auf die Seite legen.
- 1 Zehe Knoblauch, geschält und fein gehackt oder gepresst
- 1 Stück frische rote Chilischote, entkernt, in feinste Streifen geschnitten
- 2 TL Currypulver, scharf (Madras)
- 4 EL Sojasauce
- 1 Stück Ingwer, frisch, 1 bis 2 cm, schälen und fein raffeln (oder hacken)
- 1 Spritzer Zitronensaft
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Ein paar Petersilieblätter für die Dekoration

### Zubereitung:

Curry, Hälfte der Sojasauce,  
Ingwer, Frühlingszwiebeln,  
Knoblauch, Chili

Kasserolle, Nudeln

Olivenöl, Zwiebelgrün  
Fleisch mitsamt Marinade

Nudeln, abgetropft, Sojasauce  
Zitronensaft

Sämtliche nebenstehenden Zutaten in einer Schüssel mischen und das Fleisch darin für mindestens 1 Stunde marinieren. Noch besser: Das Fleisch über Nacht marinieren.

Die Nudeln in reichlich Salzwasser «al dente» garen

4-5 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, das Zwiebelgrün darin kurz andünsten, dann das Fleisch mitsamt der Marinade hinzufügen und garen.

Die Sauce mit Salz sowie Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

Die Nudeln und die restliche Sojasauce dazugeben, mit etwas Zitronensaft abschmecken.

Nochmals kurz erhitzen und sofort auf vorgewärmten Tellern anrichten. Mit den grünen Röllchen der Frühlingszwiebeln sowie einigen Petersilieblättern dekorieren.

### Variante:

Anstelle von Schweinefleisch kann auch Hühnerbrust verwendet werden.