

Asiatische Nudeln mit Schweinefleisch

Zutaten für 4 Portionen:

300 g	asiatische Nudeln		
4	Frühlingszwiebeln		
2	Tomaten		
300 g	Schweinehackfleisch		
100 g	Bohnensprossen		
1 kleine Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, Ingwer (2-3 cm)			
1 Tl	rote Currypaste		
Erdnussöl			
Cashewkerne oder Erdnüsse, geröstet und gehackt			
		2 El	Fischsauce
		1 El	Sojasauce
		1 El	Ketjab Manis
		¼ Tl	Kurkumapulver
		200 ml	hellen Fond
			z. B. Geflügelfond
			evtl. Salz, Pfeffer, Zucker

Vorbereitung:

- Nudeln nach Packungsanleitung bissfest garen oder mit heißem Wasser überbrühen und ziehen lassen. Abgießen, etwas abschrecken und gut abtropfen.
- Frühlingszwiebeln putzen und in feine Scheiben schneiden.
- Tomaten halbieren, Stielansatz entfernen und das Fruchtfleisch samt Haut würfeln.
- Zwiebel in feine Streifen schneiden.
- Knoblauch und Ingwer fein reiben.
- Fischsauce, Sojasauce, Ketjab Manis, Kurkumapulver und hellen Fond verrühren.

Zubereitung:

1. Erdnussöl im Wok (große Pfanne) erhitzen und das Hackfleisch anbraten.
Je nach Größe des Geschirrs **evtl. portionsweise** anbraten und herausnehmen.
2. Zwiebel, Knoblauch, Ingwer, Currypaste zugeben und unter ständigem Rühren bei starker Hitze mitgaren.
3. Frühlingszwiebeln und Bohnensprossen zugeben und kurz mitschwitzen.
5. Nudeln, Tomatenwürfel und Saucenmischung zugeben, alles vermischen und 1-2 Minuten weitergaren.
6. Abschmecken und mit gehackten Nüssen bestreuen.
Möglichst flott servieren.