Nudeln a la Sadao

Herkunft: Thailand
Kategorie: Hauptspeisen, Nudelgerichte

Zutaten für 4 Portionen

200 g Glasnudeln
2 Zwiebel(n)
1 Frühlingszwiebel(n)
1 Zweig(e) Koriander
3 EL Reiswein
5 EL Sojasauce
½ EL Ketchup
1 EL Öl
1 Prise Salz

Vorbereitung

Die Nudeln im warmen Wasser ca. 20 Minuten aufweichen lassen, dann die Flüssigkeit abseihen. Inzwischen die Zwiebeln schälen und fein hacken. Die Frühlingszwiebel fein hacken, den Koriander waschen, abtupfen und fein hacken.

Zubereitung

Die Eier aus den Schalen brechen und mit Zwiebel, Frühlingszwiebel und Korianderblättern gut vermengen. Anschließend die Sojasauce, den Reiswein und Ketchup hinzufügen und mit Knoblauchsalz würzen. Alles in eine mit Öl eingelassene feuerfeste Form gießen und im vorgewärmten Ofen 30 Minuten lang ausbacken. Noch in der Form heiß servieren und dazu die warmgestellten Glasnudeln reichen.

© 2024 coquina.de