Nudeln a la Phatthalung
Sen Mee Phatthalung

Sen Mee Phatthalung ist ein thailändisches Nudelgericht. Die Reisnudeln sind weich und geschmeidig, während die Garnelen zart und saftig sind. Die Sojabohnen und Erdnüsse sorgen für einen knackigen Biss, der einen schönen Kontrast zu den weichen Nudeln und den zarten Garnelen bildet. Die Eier fügen eine cremige Textur hinzu, die das Gericht lebendig macht.

Herkunft: Thailand
Kategorie: Hauptspeisen, Nudelgerichte

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 25 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

300 g Reisnudeln
200 g Sojabohnen
20 g Erdnüsse
15 Riesengarnelen
1 EL Ketchup
2 EL Fischsauce
1 TL Zucker
5 Zehen(n) Knoblauch
4 EL Öl
4 Ei(er)
1 Zweig(e) Koriander
1 Chilischote(n)

Vorbereitung

Die Nudeln ca. 5 Minuten in heißem Wasser kochen. Trockennudeln müssen evt. 10 Minuten in Wasser vorweichen. Danach das Wasser abseihen und beiseite stellen. Die Sojabohnen 10 Minuten in kaltem Wasser stehen lassen. In der Zwischenzeit den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Garnelen klein schneiden. Die Erdnüsse hacken, den Koriander waschen, abtupfen und die Blätter abzupfen. Die Chilischote in feine Ringe schneiden.

Zubereitung

In einer Pfanne Öl erhitzen und den Knoblauch goldbraun anbraten, dann die Garnelen und Erdnüsse in die Pfanne dazu geben. Gut umrühren. Jetzt Zucker, Ketchup und Fischsauce hinzufügen und alles gut umrühren. Die fertigen Nudeln in die Pfanne geben, umrühren und nun auch die Sojabohnen darunter mischen. Alles zusammen gut anbraten. In einer anderen Pfanne aus den 4 Eiern Spiegeleier braten und kurz warm stellen. In einem Topf mit etwas Butter die Korianderblätter andünsten. Auf einer entsprechend großen Platte die Nudeln und Garnelen anrichten und obenauf die 4 Spiegeleier gut verteilt platzieren. Mit den gedünsteten Gemüseblättern sorgfältig garnieren und zuletzt Chili darüber streuen.

© 2026 coquina.de