



## Nudeln a la Phnom Phen

### Bamijuan

Dieses Gericht wird mit rohem Gemüse gereicht, deshalb hier einige Vorschläge zur Gemüseauswahl. Aber davon unabhängig sind Sie natürlich frei für Ihre eigenen kreativen Ideen.

Herkunft: Thailand

Kategorie: Hauptspeisen, Nudelgerichte

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Zubereitungszeit: 10 Minuten

### Zutaten für 4 Portionen

250 g Eiernudeln (ba mee)

4 EL Öl

5 Schalotten

5 EL Reiswein

4 EL Tamarindenmark

1 Prise Salz

1 Prise Laos-Pulver

6 EL Hoisin-Sauce

1 TL Essig

#### Gemüseauswahl

1 Gurke

2 Tomate(n)

1 Zucchini

2 Kartoffel(n)

### Vorbereitung

Die Schalotten schälen und fein würfeln. Das Gemüse sollte in Würfeln und dünne Streifen geschnitten werden und separat in einzelnen Schälchen gereicht werden, wenn Sie stilecht servieren wollen.

### Zubereitung

Die Nudeln in kochendem Wasser 7 Minuten lang kochen, abseihen und warm beiseite stellen. In einer Pfanne Öl erhitzen, die Schalotten goldbraun werden lassen, Tamari, Hoisinsauce, Reiswein, Salz und Laos-Pulver dazugeben und gut verrühren. Kurz köcheln lassen. Dann die Nudeln in eine Schüssel geben, das vorbereitete Gemüse vorsichtig mit Essig beträufeln und die fertige Sauce in der Saucenschale servieren.