



**Choche
& gnüsse**
mit David Geisser

REISNUDEL BOWL MIT CURRY BALLS

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

ZUBEREITUNG

Die Frühlingszwiebeln in dünne Scheiben schneiden.
In der Zwischenzeit in einem Topf Wasser zum Kochen bringen.
Die Limettenblätter in dünne Streifen schneiden. Die Chili und die Pfefferminze fein hacken. Das Fleisch in eine Schüssel geben und mit der Frühlingszwiebel, den Limettenblätter, der Chili, der Pfefferminze, dem Ei, 1 TL der Sojasauce, der Currypaste, 1 TL der Fischsauce vermengen und mit Meersalz und Pfeffer abschmecken. Aus der Fleischmasse gleich grosse Bällchen formen und diese in einer Pfanne mit Erdnussöl herausbraten. Die Glasnudeln nach Packungsangabe kochen. Die Nudeln abgiessen und mit der restlichen Sojasauce und der Fischsauce würzen. In Tellern anrichten, die Fleischbällchen darauf verteilen und Limettensaft darüber träufeln. Mit Pfefferminze garnieren.

EINKAUFSLISTE:

ZUTATEN

200 G GLASNUDELN
400 G HACKFLEISCH
1 LIMETTE
1 FRÜHLINGSZWIEBEL
2 LIMETTENBLÄTTER
1 ROTE CHILI
1 BUND MINZE
1 EI
5 EL SOJASAUCE
2 EL FISCHSAUCE
3 EL GELBE CURRYPASTE
ERDNUSSÖL ZUM ANBRATEN
MEERSALZ
PFEFFER AUS DER MÜHLE

POWERED BY:



KOCHSTUDIO