

Putenstreifen in scharfer Kokosmilch und Reisnudeln

Zutaten für 4 Portionen :

600 g Putenbrustfilet
400 ml Kokosmilch, ungesüßt
1 EL rote Currypaste
300 g runde Reisnudeln
1 rote Paprikaschote
3 EL Öl
250 g Frühlingszwiebeln
2 EL helle Sojasoße
1 Stück Ingwer, walnussgroß
1 EL Zucker
4 EL gehacktes Thai-Basilikum

Zur Garnierung: frisch geschnittenes Basilikum oder Petersilie



Zubereitung :

Für die Putenstreifen in scharfer Kokosmilch zuerst die Putenbrustfilets in dünne Streifen schneiden. Das Ingwerstück schälen und über die Putenbruststreifen raspeln. Mit Sojasoße beträufeln und marinieren lassen.

Inzwischen das Gemüse vorbereiten. Die Paprikaschote entkernen und in feine Streifen schneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen und in 3 cm lange Stücke schneiden. Da meine Frühlingszwiebeln schon recht dicke Zwiebeln hatten, habe ich diese abgeschnitten und geviertelt. Den Basilikum waschen und gut trocken schütteln. Vom Basilikum einige Blätter zur Garnierung beiseite legen, die restlichen mit einem sehr scharfen Messer in schmale Streifen schneiden.

Den Wok stark erhitzen und die Putenbruststreifen anbraten (leicht bräunen). Die Putenbruststreifen aus dem Wok nehmen und warm halten. Noch etwas Öl zugeben und die Frühlingszwiebeln anbräunen. Die Paprikastreifen zugeben und kurz mitbraten.

In der Zwischenzeit die runden Reisnudeln mit kochendem Wasser übergießen und 4 Minuten (je nach Packungsanleitung) quellen lassen.

Die Putenbruststreifen wieder zugeben und mit Kokosmilch aufgießen. Aufkochen lassen und von der Currypaste so viel einrühren wie die Gäste an Schärfe vertragen können. Basilikum und Zucker zugeben, mit Sojasoße abschmecken.

Zum Schluss die Reisnudeln auf Teller anrichten, Putenstreifen in scharfer Kokosmilch dazu geben und mit frischem Basilikumblättern garnieren (ersatzweise Petersilie) und sofort servieren.