

## Gemüse-Geschnetzeltes mit Reis-Nudeln

### Für 2 Personen

1 Chilischote	1 rote Paprika	2 Möhren
4 Mangoldblätter	1 Bund Frühlingszwiebeln	6 Champignons
1 Handvoll Reis-Bandnudeln	2 EL Olivenöl	50 ml Hühnerbrühe
1/2 TL Sesamöl	1 TL Fischsoße	1 EL Sojasoße
Limettensaft	1 Bund Thai-Basilikum	

Chilischote und Paprika halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Chili fein schneiden, Paprika in Streifen schneiden. Möhren schälen und ebenfalls in Streifen schneiden. Mangoldblätter und Frühlingszwiebeln waschen und in Streifen schneiden. Pilze in feine Scheiben schneiden. Die Nudeln mit kochendem Wasser begießen und 10 Minuten einweichen. Dann Chili in einer Pfanne mit Olivenöl anschwitzen. Alle Gemüse zugeben und unter ständigem Rühren 3 Minuten braten. Dann Pilze und die Nudeln zufügen, bei starker Hitze kurz mitbraten. Mit Brühe ablöschen und mit Sesamöl, Fischsoße, Sojasoße und Limettensaft abschmecken. Die gesamte Flüssigkeit sollte einkochen, die Nudeln eine leichte Kruste bekommen. Dann das gezupfte Thai-Basilikum unterrühren und servieren.

Vincent Klink Donnerstag, 10. September 2009