ONE POT PASTA

ONE POT PASTA "THAI STYLE" AUS DEM RIESEN

Mengenangabe: 4-6 Portionen
Zubereitungsdauer: 20 Minuten

Zutaten

2 EL Fischsauce / 1 Knoblauchzehe, zerdrückt / 1 EL Paprikapulver / 3 EL Sojasauce / 1 Limette, Saft / 300 g Mie Nudeln / 6 Stk. Pilze, in Scheiben / 150 g Zuckerschoten, halbiert / 1 Handvoll Erdnüsse, gesalzen / 2 cm Ingwer, gewürfelt / 2 Handvoll Thai Basilikum / 1 L Kokosmilch / 1 fische Chilischote, fein gehackt / 12 Stk. Garnelen / 1 EL Erdnusscreme / Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Fischsauce, zerdrückten Knoblauch, Paprikapulver, Sojasauce und Limettensaft vermischen.
2. Würz-Sauce gemeinsam mit allen anderen Zutaten in den Riesen geben und den Herd einschalten.
3. Bei mittlerer Hitze langsam erwärmen, dabei alles miteinander vermischen.
4. Solange köcheln lassen, bis die Nudeln gar sind. Dauert circa 15 Minuten.
5. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken und noch warm servieren.

Zubereitet mit
Riesen Topf mit Bördel
RIESS Riese und Zwerge

Durchmesser: Ø28 cm, 12 Liter
Artikelnummer: 0232-017
Mehr Infos unter www.riess.at