



ASIATISCHE NUDEL- PFANNE MIT LACHS

Zutaten:

2 Personen:

- 400g Lachs
- 200g asiatische Nudeln

Gemüse:

- 1/2 Strunk Brokkoli
- 100g Edamame (gibt es bereits geschält als TK)
- 1 rote Paprika

Sauce:

- 1 kleine Zwiebel
- 1 Zehe Knoblauch
- Etwas Öl zum anbraten
- 1 Dose Kokosmilch
- 1 Stängel Zitronengras
- 1 TL Tomatenmark
- 1 gestrichenen TL Kurkuma
- 1-2 TL Currypaste
- 1 EL Sojasoße
- 1 EL Limettensaft

Deko:

- Koriander
- Limettenspalten

So geht's:

- 1** Die Pasta nach Packungsangabe kochen und abgießen.
- 2** Den Knoblauch und die Zwiebel fein hacken, den aufgetauten Lachs in breite Stücke schneiden. Paprika und Brokkoli waschen klein schneiden.
- 3** In einer Pfanne etwas Öl erhitzen, Knoblauch, Zwiebeln und den Lachs zusammen anbraten. Dann den Lachs aus der Pfanne nehmen und die Paprika und das Tomatenmark kurz mit anbraten. Mit Kokosmilch ablöschen und das Zitronengras als Ganzes mit in die Pfanne geben. Die Brokkoli-Röschen ebenso dazugeben und alles 5-10 min köcheln lassen.
- 4** Die Soße mit Kurkuma, Sojasoße, Limettensaft und Currypaste würzen und gut einrühren, anschließend den Lachs und die Edamame mit in die Soße geben und für weitere Minuten köcheln lassen.
- 5** Zum Schluss das Zitronengras rausnehmen und die Pasta einrühren. Servieren & genießen.

