

Kokosnüdeli mit Rindfleisch (2 Personen)

3 Rindsplätzli (450 gr)
Olivenöl
½ TL Salz
Pfeffer
400 gr Zuckerhut in Streifen schneiden

3 Stängel Zitronengras
1 Roter Chili

4 dl Gemüsebouillon
2 dl Kokosmilch
20 gr Eiernüdeli

ZUBEREITUNG

1. Fleisch in Streifen schneiden und im Wok, im heissen Öl ca 1 min. anbraten, herausnehmen, würzen und warmstellen.
2. Zuckerhut ca. 2 min. anbraten, warmstellen
3. Zitronengras halbieren, quetschen
4. Chili entkernen und in Ringe schneiden
5. Bouillon und Kokosmilch in den Wok giessen, aufkochen.
6. Nudeln begeben, al dente kochen.
7. Fleisch und Gemüse begeben, nur noch heiss werden lassen.