

Phad Wun Sen Muu Sap

(Gehacktes Schweinefleisch mit Glasnudeln)

Einkaufen (für 2 Personen)

- Schweinefleisch grob gehackt 200 g
- Glasnudeln 300 g
- Soja-Sauce salzig 2 Esslöffel
- Austern-Sauce 2 Esslöffel
- Sonnenblumenöl 1 Esslöffel
- Gemüse (Karotten, Brokkoli, Chinakohl, etc.) 1 Handvoll
- Knoblauch 1 Zehe
- Zucker 2 Teelöffel
- Limonensaft 1 Teelöffel
- gemahlene Chilis 1 Prise

Vorbereiten

- Glasnudeln einweichen, danach in 10 cm lange Stücke schneiden
- Knoblauch hacken
- Gemüse klein schneiden

Kochen

- Knoblauch in Öl gelbbraun braten
- Fleisch zugeben und 1-2 Minuten anbraten
- Soja-Sauce, Austern-Sauce und Zucker zugeben, alles gut mischen
- Gemüse und Glasnudeln zugeben, rühren
- allenfalls Wasser zugeben
- Servieren mit Limonensaft und einer Prise gemahlener Chilis – FERTIG