

Laksa

Hier geht es zum Rezept für 4 Personen:



- 2 Päckchen Würzpaste für Laksa
- 2 Esslöffel Öl
- 500g Hähnchenbrustfilet
- 200g Garnelen
- 500ml Wasser
- 600ml Kokosmilch
- ½ Bund Frühlingszwiebeln
- 2 Stängel Zitronengras
- 250g Reismudeln
- 1 Pck. Bohnensprossen
- Koriander
- 1 Limette geviertelt
- 4 Eier
- Chilipaste nach Geschmack

Die Eier hart kochen, die Reismudeln nach der Packungsanweisung zubereiten.

Das Hähnchenfleisch in mundgerechte Stücke und die Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden. Die Bohnensprossen mit kochendem Wasser überbrühen.

Das Hähnchenfleisch zusammen mit dem Öl und der Würzpaste für ca. 3 Minuten anbraten. Die Kokosmilch und das Zitronengras dazugeben und für 10 Minuten köcheln. Danach das Wasser, die Frühlingszwiebeln und die Garnelen dazu und noch einmal aufkochen lassen. Dann für ca. 3 Minuten die Garnelen darin garziehen lassen.

Zum anrichten der Laksa die Nudeln und eine Handvoll der Bohnensprossen in eine Schüssel geben, dann kommt die Suppe mit den Garnelen, den Zwiebeln und dem Hähnchenfleisch darüber. Mit Koriander und dem Ei garnieren, mit der Limette und der Chilipaste servieren.