

ZITRONEN-REISNUDELN

Zutaten (4 Personen)

- 3 EL Olivenöl
- Eine grosse Prise gemahlenes [Asafoetida \(Asant\)](#)
- 1 TL [braune Senfsamen](#)
- 1 TL [Dukkah](#) Gewürzmischung
- 1 TL [Pili Pili](#)
- 8 [Curryblätter](#)
- 1/2 TL [Kurkuma](#)
- Reisnudeln
- 1 TL Salz
- 2 TL Zitronensaft

Das Öl in einer grossen, antihftbeschichteten Bratpfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen. Asafoetida, Senfsamen, Dukkah und Pili Pili hineingeben. Sobald die Senfsamen nach wenigen Sekunden zischend zu hüpfen beginnen, die Temperatur auf niedrige Stufe schalten und Curryblätter, Kurkumapulver und kurz darauf die Nudeln und das Salz hinzufügen und vorsichtig den Zitronensaft untermischen.

LaCucina

