

## THAI-CURRY-TOPF MIT NUDELI UND POULET

---

### Zutaten

- 350g chinesische Nudeln  
Salzwasser, siedend
- 1 EL dunkles Sesamöl
- 300g Pouletwürfel
- 1 EL [Zitronengras](#)
- 1 roter Peperoncino, entkernt,  
in Ringen
- 150g Shiitake-Pilze, in Streifen
- 1 EL [Ingwer](#), gemahlen
- 1 ½ EL [Curry Bengal](#)
- 2 ½ dl Kokosmilch
- 400g Chinakohl, in feinen  
Streifen
- 2 EL Sojasauce
- 3 EL Wasabi-Nüsse, grob  
gehackt

### Nudeln

Die Nudeln im Salzwasser nach Verpackungsanleitung al dente kochen, abtropfen, kalt abspülen.

### Curry-Topf

Das Öl in einem Wok oder einer weiten Bratpfanne erhitzen, Poulet und Zitronengras ca. 3 Min. rührbraten. Peperoncini und Pilze begeben, ca. 2 Min. mitrührbraten. Ingwer, Curry Bengal und Kokosmilch begeben, aufkochen, ca. 2 Min. köcheln. Chinakohl, Nudeln und Sojasauce begeben, alles gut mischen, nur heiss werden lassen.

### Anrichten & Garnieren

Thai-Curry-Topf anrichten, mit den Wasabi-Nüssen bestreuen.

