

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Foto: Unsplash (Beispielfoto)



Nepalesische Nudelpfanne

Nepalnudeln von Kaji Sherpa

Für eine Skihütte sehr exotisch gekocht wird auf der Hochwurzenthütte: In der Küche schwingt nämlich der Nepalese Kaji den Kochlöffel. Mit seinen Nepalnudeln heizt er aber auch bei Eiseskälte etwas von innen ein.

Zutaten:

300 g Schweinefleisch (geschnetzelt)
eine Zwiebel
Karotten, Lauch, Paprika
Chili (gewünschte Menge)
Ingwer
Kardamom
Safran
Zimt
Knoblauch (nach Geschmack)
Spaghetti
etwas Salz

Zubereitung:

Die Zwiebel schälen, halbieren und in dünne Ringe schneiden. Die gewünschte Menge Chili waschen, halbieren und in Ringe schneiden (in Nepal wird nicht entkernt, und damit wird es erheblich schärfer - also Vorsicht!).

Die Spaghetti in Salzwasser al dente kochen und nach entsprechender Zeit abgießen; dabei etwas Nudelwasser auffangen. Währenddessen Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebel und Knoblauch gemeinsam mit dem geschnittenen Schweinefleisch anbraten; dazu die Gewürze und die Chili beimengen. Dann alles vermengen und eventuell nachsalzen und würzen. Zu guter Letzt die Spaghetti in der Pfanne mit dem stark gewürzten Gemüse vermengen und heiß servieren.