

Lachs mit China-Nudeln, Spinat und Chilisosse

La Mise en Place:

150 g Spinat, 1 Stück Ingwer, 200 g Lachs, 2 TL Sojasosse, 2 TL Sesam, 1 Knoblauchzehe, 1 Peperoncino, 200 g China-Nudeln, 2 dl Kokosmilch, 2 EL Chilisosse, 2 EL Limesaft

Die Vorbereitung:

Den Spinat putzen und Ingwer fein hacken. Den Lachs in Würfel schneiden und mit Sojasosse, Sesam und Ingwer verrühren. Knoblauch und Peperoncino fein schneiden.

Die Zubereitung am Herd:

China-Nudeln im sprudelnden Wasser al dente kochen und abgiessen. Knoblauch und Peperoncino in einem weiten Topf mit der Kokosmilch, Chilisosse und Limesaft vier Minuten köcheln.

Spinat und Lachs dazu geben und bei Mittelhitze vier Minuten köcheln.

Die Vollendung:

Zum Schluss die Nudeln zufügen und gut heiss werden lassen – kaum auszuhalten!

