Spargel mit Eiernudeln, Flusskrebschen und einem Koriander-Kokos-Curry
Mein schöner, bunter Spargeltopf im Asia-Style!

1 Peperoncino, **1 Knoblauchzehe**, **1 Stück Ingwer** und **1 Stängel Zitronengras** zusammen ganz fein schneiden und mit **200 g Flusskrebschen** mischen.
150 g Eiernudeln im sprudelnden Wasser al dente kochen und abgiessen.
1 Bund Koriander schneiden.
250 g Spargel kürzen. Die Köpfchen abschneiden, die Stängel längs halbieren und in Rädchen schneiden.
Im Wok **Sesamöl** erhitzen und den Spargel mit **1 TL grüner Currypaste** fünf Minuten rührbraten.
Die Flusskrebschen, **1 dl Kokosmilch** und Nudeln beigeben. Gut mischen und mit Koriander bestreuen.
Vielleicht braucht's noch etwas Kokosmilch – und jetzt ab zu Tisch damit!