

Nudeln süß - sauer (Mii Waan Phriaw)

Zutaten:

- 400 g Nudeln (Art je nach Lust, Laune oder Geschmack)
- 100 g gestiftelte Bambussprossen
- 4 Tomaten
- 4 EL Ananasstücke
- 3 EL heller Balsamicoessig
- 50 ml Sherry
- 3 TL Tomatenmark
- 2 EL Honig
- 3 EL Sojasauce
- 75 ml Wasser
- 1 EL Speisestärke
- 2 EL Pflanzenöl
- 1 EL Palmzucker



Zubereitung:

- Nudeln in Salzwasser al dente garen.
- Öl, Sherry, Honig, Balsamico, Tomatenmark, Sojasauce und Zucker in einem Topf erhitzen.
- Wasser und Stärke vermischen.
- Stärkewasser in den Topf einrühren.
- Alles aufkochen lassen.
- Tomaten und Bambusstifte klein schneiden.
- Zusammen mit den Ananasstücken in den Topf geben.
- Kurz erwärmen lassen.
- Falls die Sauce zu dickflüssig ist, etwas Wasser zugeben.
- Nudeln abgießen und mit der Sauce servieren