Nudeln a la Sadao
Kuai Tiao Sadao

Kuai Tiao Sadao ist ein thailändisches Nudelgericht, das Glasnudeln mit einer Mischung aus Zwiebeln, Frühlingszwiebeln und Koriander kombiniert. Der Reiswein und die Sojasauce verleihen dem Gericht eine tiefe und komplexe Geschmacksnote, während eine kleine Menge Ketchup eine subtile Süße hinzufügt. Das Öl sorgt für eine angenehme Textur, und eine Prise Salz rundet den Geschmack ab.

Herkunft: Thailand
Kategorie: Hauptspeisen, Nudelgerichte

Vorbereitungszeit: 20 Minuten
Zubereitungszeit: 35 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

200 g Glasnudeln
2 Zwiebel(n)
1 Frühlingszwiebel(n)
1 Zweig(e) Koriander
3 EL Reiswein
5 EL Sojasauce
½ EL Ketchup
1 EL Öl
1 Prise Salz

Vorbereitung

Die Nudeln im warmen Wasser ca. 20 Minuten aufweichen lassen, dann die Flüssigkeit abseihen. Inzwischen die Zwiebeln schälen und fein hacken. Die Frühlingszwiebel fein hacken, den Koriander waschen, abtupfen und fein hacken.

Zubereitung

Die Eier aus den Schalen brechen und mit Zwiebel, Frühlingszwiebel und Korianderblättern gut vermengen. Anschließend die Sojasauce, den Reiswein und Ketchup hinzufügen und mit Knoblauchsalz würzen. Alles in eine mit Öl eingelassene feuerfeste Form gießen und im vorgewärmten Ofen 30 Minuten lang ausbacken. Noch in der Form heiß servieren und dazu die warmgestellten Glasnudeln reichen.

© 2026 coquina.de