

Bun Ga

Vietnamese Noodles with Lemongrass & Chicken

Die Rezepte können als mögliche Einkaufsvorlage dienen und sind für geübte Köche als Gedankenstütze formuliert.

Vietnamesisches Nudelgericht

Suppe / Eintopf

Vietnam

Vorbereitung

Kochzeit

Menge für

Zutaten für Einkaufsliste

Pos.	Menge	Einheit	Zutaten
------	-------	---------	---------

Zutaten

1	150	Gramm	Rice Vermicelli
2	1	Stück	Carrot, julliend
3			Fresh herbs like Coriander, Mint, Thai Sweet Basil
4	0.25	Tasse/n	Peanuts
5	0.25	Stück	Cucumber cut into fine strips
6			Nuoc Mam dipping sauce

Anleitung Zubereitung

1	Cook or soak rice vermicelli in boiling water. Rinse.
2	Roast some crushed penuts and pluck herbs
3	Fry spring rolls and cut them into appr. 3 pcs each
4	Assemble bowl adding, noodles, herbs, peanuts, veges. Add the nuoc mam sauce.