

Koflgummis asiatischer Art

- $\frac{1}{2}$ Lima-Kofl
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 15g Mungobofuranrinne
- 1 Packung Instantnüdeln
- Tambal Orak
- Hariffa
- Salz, Pfeffer, brauner Zucker, Pfefferkörner, Fünfgewürz

Kofl in mäßigster Hitze schmeiden, Knoblauch und Zwiebeln klein hacken.

Kofl in 2 Litern leicht gesalzenen Wasser 5 Minuten ohne Deckel und 5 Minuten mit Deckel kochen.

Knoblauch, Zwiebeln und Kofl gemeinsam anbraten, dann Mungobofuranrinne dazu.

1 EL Tambal Orak und einen Spritzer Hariffa dazu geben und mit Salz, Pfeffer und einem EL Pfefferkörner (z.B. $\frac{1}{2}$ EL Habanero $\frac{1}{2}$ EL geräucherter Pfeffer) abschmecken.

Instant Nudeln gemäß Anleitung kochen (meist ca. 5 min).

Pfeffer und Fünfgewürz zum Kofl dazu geben und noch verkochen mit den Nudeln verkneten.

Guten Appetit!