

Kochen wie in andere Länder – Asien - Gebratene Nudeln mit Gemüse

Besser als vom Imbiss oder Lieferservice – schnell und einfach gemacht

Aus was:

- * 4 Karotten
- * ¼ Spitzkohl
- * 1 Lauchstange
- * 140 g Erbsen (TK)
- * 10 Pilze (Champignons, Shitake oder Austernpilze)
- * 1 TL Zucker
- * 200 g Asia-Nudeln
- * 3 El Öl
- * 1 Chilischote klein geschnitten, oder Cayennepfeffer
- * Sojasoße (1 El), Zitronensaft, Ingwerpulver, Paprikapulver, Currypulver, Salz, Pfeffer

Wie:

- * Die Nudeln nach Packungsanweisung bissfest kochen und abtropfen lassen.
- * Pilze, Karotten, Spitzkohl und Lauch klein schneiden.
- * Pilze und Karotten in heißem Öl braten, anschließend Kohl, Lauch und Erbsen dazugeben und mitbraten.
- * Die Nudeln dazugeben und kurz mitbraten. Alles mit klein geschnittener Chilischote oder Cayennepfeffer, Sojasauce, Zucker, Zitronensaft, Ingwer, Paprika, Salz, Pfeffer und Curry abschmecken.



Fotos: privat

Guten Appetit und viel Freude beim Ausprobieren