

# Kochen mit Klaus

## Feurige Rindfleisch-Nudelpfanne (🌶️)

### Zutaten: (Für 5 Personen)

- 800 g TK-Rindersteaks, 3 rote frische Chili, je 1 rote & grüne Paprika,
- 3 Knobizehen, 4 Lauchzwiebeln, 3 Zwiebeln, 2 Möhren, 25 g Ingwer,
- 4 EL Erdnussbutter, 400 ml Kokosmilch, 1 EL getrock. Zitronengras,
- 1 EL Essig, Erdnussöl, 1 EL brauner Zucker, 300 g Eiernudeln, Mehl,
- 1 Glas Mungobohnenkeime, 50 ml Sojasauce, Salz, 30 g Erdnüsse

### Zubereitung:

1. Knobi u. Ingwer fein würfeln, 2 Chili fein hacken. Fleisch waschen, trocknen, in Streifen schneiden u. mit 50 ml Öl, Knobi, Ingwer u. Chili für 24 Std. marinieren. Lauchzwiebeln in Ringe schneiden. Paprika grob würfeln. Zwiebeln achteln. Möhren schälen u. in Stifte schneiden. Nudeln nach Angabe zubereiten u. abgießen.



2. Zwiebeln in heißem Öl anbraten, Fleisch mit Marinade zugeben u. mitbraten, bis die Flüssigkeit fast verkocht ist. Evtl. mit Mehl abbinden. Möhren, Lauchzwiebeln u. Paprika mitbraten. Zitronengras, Erdnussbutter, Kokosmilch, Essig u. Zucker einrühren. Mit Salz u. Sojasauce abschmecken.



3. Mungobohnenkeime abgießen u. mit den Nudeln unterheben.



*Tipp des Chaoten:* Mit Chilischote u. Erdnüssen garnieren.

