

Kochen mit Klaus

Gebratene Asia-Nudeln mit Gemüse

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 125 g Mie-Nudeln, 2 Zwiebeln, 3 Lauchzwiebeln, 250 g Paprika-Mix,
- 20 g Ingwer, 2 Möhren, 4 Knobizehen, 150 g Mungo-Sprossen, 2 Eier,
- Zitronenpfeffer, je 5 EL Austern- u. Sojasauce, Sesamöl,
- gerebelten Koriander (evtl. durch frischen ersetzen)

Zubereitung:

1. Knobi u. Ingwer fein würfeln. Zwiebeln in Spalten, Möhren in Stifte, Lauchzwiebeln in Ringe, Paprika in mittlere Würfel, Lauch schräg in Ringe schneiden. Nudeln nach Angabe zubereiten u. abgießen.



2. Zwiebeln u. Möhren in heißem Öl anbraten, restl. Gemüse einige Min. mitbraten. Nudeln unterheben u. mitbraten. Mit Zitronenpfeffer u. Koriander würzen.



3. Austern- u. Sojasauce mit Eiern verrühren, unter die Nudeln heben u. abgedeckt bei niedriger Hitze stocken lassen.



Tipps des Chaoten: Zu thailändischen Hackbällchen reichen.

