

Kochen mit Klaus

Gebratene Nudeln mit Rinderfiletstreifen

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 250 g Rinderfilet, 1 Zwiebel, 3 Lauchzwiebeln, 3 Knobizehen,
- 15 g Ingwer, 1 rote Paprika, 2 Möhren, 200 g Spaghetti, Sesamöl,
- 1 Dose Wok-Pilzgemüse, Zitronenpfeffer, 300 g TK-Asiagemüse,
- 6 EL Pad Thai-Sauce, 6 EL Sojasauce, 2 EL getrockn. Koriander,
- Sesamkörner, Chilifäden

Zubereitung:

1. Gemüse putzen. Knobli u. Ingwer fein würfeln. Zwiebel in Spalten, Möhren in Stifte, Lauchzwiebeln in Ringe, Paprika in Würfel schneiden. Filet waschen, trockentupfen u. in dünne Streifen schneiden. Pilz-Gemüse abgießen. Nudeln nach Angabe zubereiten u. abgießen.



2. Sesamöl erhitzen. Filet darin anbraten, pfeffern u. herausnehmen. Möhren, Zwiebeln, Ingwer u. Knobli im Bratfond anbraten, Paprika u. Asiagemüse mitbraten. Pilzgemüse zufügen, ca. 5 Min. mitbraten. Mit Pad Thai- u. Sojasauce würzen, mitkochen. Filet unterheben, 5-10 Min. köcheln lassen. Mit Pfeffer würzen.



3. Nudeln unterheben u. mitbraten. Koriander unterrühren.



Tipp des Chaoten: Mit Sesam u. Chilifäden garniert servieren!

