

Kochen mit Klaus

Lachsspieße mit gebratenen Nudeln 🌶️

Zutaten: (Für 3 Personen)

- 250 g Lachsspieße, 3 Knobizehen, 1 rote Chili, 1 Zwiebel,
- 20 g Ingwer, Erdnussöl, 300 ml Asia-Sweet Chili-Sauce,
- Zitronenpfeffer, 3 Möhren, 1 rote Paprika, 350 g TK-Asiagemüse,
- Sojasauce, 150 g chin. Nudeln, 250 ml Mungobohnenkeimlinge,
- 2 EL getr. Koriander, frischer Koriander, Erdnüsse

Zubereitung:

1. Gemüse putzen. Knobi, Ingwer u. Chili fein würfeln, Zwiebel in Spalten, Möhren in Stifte, Paprika in Würfel schneiden.



2. Möhren, Zwiebeln, Chili, Ingwer, Knobi, Paprika u. Asiagemüse in Öl anbraten, abgedeckt köcheln lassen. Mungobohnen abgießen u. unterheben. Mit Koriander u. Zitronenpfeffer würzen. Nudeln nach Angabe zubereiten, abgießen, abtropfen lassen u. kleiner schneiden



3. Lachsspieße in heißem Öl beidseitig je 3 Min. anbraten. Nudeln unter das Gemüse heben.



Tipp des Chaoten: Mit Koriander u. Erdnüssen garnieren!

