

Kochen mit Klaus

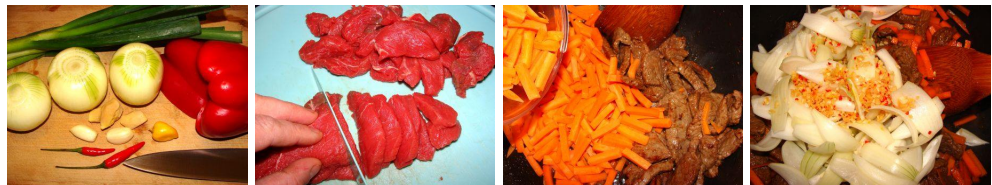
Rinder-Nudelpfanne mit Bohnensprossen (🌶️)

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 3 Lauchzwiebeln, 3 Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen, 1 rote Paprika,
- 4 Möhren, 20 g Ingwer, 2-3 Chili, 375 g Rinderhüftsteaks, Salz,
- 250 g Bohnensprossen, 5 EL Sojasauce, 100 ml Austernsauce,
- Zitronenpfeffer, 1 TL brauner Zucker, 1 Glas Stockschwämmchen,
- 250 g Eiernudeln, Sesamöl, je 1 EL geh. Koriander & Thai-Basilikum

Zubereitung:

1. Gemüse putzen, waschen u. schälen. Ingwer, Knobli u. 1 Chili fein hacken, Zwiebeln achteln. Paprika grob würfeln. Lauchzwiebeln in breite Ringe, Möhren in Stifte u. Steaks in feine Streifen schneiden.



2. Fleisch in heißem Sesamöl anbraten, Möhren zuerst, dann Zwiebeln, Knobli, Ingwer u. Chili mitbraten. Paprika u. Lauchzwiebeln zugeben, mitbraten. Bohnensprossen unterheben, mit Soja- u. Austernsauce, Salz, Zitronenpfeffer würzen. Alles verrühren u. ca. 10 Min. kochen.



3. Eiernudeln ca. 5 Min. in heißem Wasser einweichen, abgießen, mit Kräutern unterheben. Pilze zugeben u. unter Rühren erhitzen.



Tipp des Chaoten:

Mit Chilischoten garniert servieren. Echt lecker!

