Gebratene chinesische Nudeln

Zutaten für 5 Portionen

- 750 g Asia-Gemüse (TK)
- 250 g Mie-Nudeln (alternativ Wok-Nudeln, Spaghetti oder Tagliatelle)
- 5 EL Sojasauce (oder Hoisin Sauce)
- 3 TL Chinagewürz
- Salz
- Röstzwiebeln
- Sambal Oelek
- Erdnussöl (oder ein anderes hitzebeständiges Öl)

optional

- 3 Eier

Arbeitszeit: ca. 20 Minuten

Gebratene chinesische Nudeln selber machen:

1. Gib die Mie-Nudeln in einen Topf und übergieße sie mit heißem Wasser.
2. Erhitze etwas Öl in einer großen Pfanne oder in einem Wok und brate das Asia-Gemüse darin an.
3. Gare das Gemüse bei mittlerer Hitze.
4. Gieße die Nudeln ab und gib sie mit in die Pfanne. Gieße die Sojasauce an und streue das China-Gewürz darüber. Rühre alles gut um - das geht am besten mit zwei Rührlöffeln.
5. Schmecke die chinesischen Nudeln zum Schluss mit Salz ab.
6. Für chinesische Nudeln mit Ei, verquirlst du nun die Eier, gießt sie auf die Nudeln und lässt sie stocken. Verrühre dann alles nochmal gut in der Pfanne oder deinem Wow.
7. Serviere sie mit Röstzwiebeln, gerösteten Nüssen und Sambal Oelek. Gern kannst du auch etwas Sesam darüber streuen.

Wer möchte, kann gebratene chinesische Nudeln mit Hähnchen oder Garnelen servieren. Auch Tofu passt gut dazu. Wir essen die Asia Nudeln meist einfach vegetarisch.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.