

Asia-Nudeln

Für 4 Personen

150 ml Qystersoße	75 ml Chili Chicken-Soße	60 ml Pflaumensoße
4 g Dayong (chin. Gewürz)	1 TL Sesamöl	150 ml Geflügelbrühe
1 EL Ketchup Manis Sojasoße	1 EL Reissessig	5 g gekörnte Brühe
Salz	50 g Möhren	50 g Stangensellerie
2 Schalotten	60 g Champignons	50 g Zuckerschoten
3 EL Pflanzenöl	300 g japanische Eiernudeln	1/2 Bund frischer Koriander
10 g frischer Ingwer		

Qystersoße, Chili Chicken-Soße, Pflaumensoße, Dayong, Sesamöl, Geflügelbrühe, Sojasoße, Reissessig, gekörnte Brühe und etwas Salz in eine Schüssel geben und gut vermischen. Das Gemüse putzen bzw. schälen. Möhre und Sellerie in feine Streifen schneiden. Schalotten und Pilze vierteln. Die Zuckerschoten ganz lassen. In einer tiefen Pfanne das Öl erhitzen und das Gemüse darin scharf anbraten. Pfanne vom Herd nehmen, das Bratfett abgießen und die vorbereitete Soßenmischung untermischen und kurz auf dem Herd durchschwenken. Die Eiernudeln in kochendem Salzwasser garen, abschütten, kurz abschrecken, abtropfen lassen und unter das Gemüse mischen. Koriander fein schneiden, Ingwer schälen und fein hacken oder reiben und mit dem Koriander unter die Nudeln mischen. Anrichten und Servieren.

Karlheinz Hauser Montag, 18. Januar 2010