

Asia-Nudel-Pfanne

Für 4 Personen

1 Möhre	1 Knoblauchzehe	1 Zwiebel
1 Paprika	1 Frühlingszwiebel	300 g Weißkohl
100 g Champignons	3 Stängel frischer Koriander	4 Eier (Größe M)
Salz	Speiseöl	250 g Mie-Nudeln
75 ml Sojasauce	20 ml Fischsauce	50 g geröstete Erdnusskerne
1 Bio-Limette		

Die Möhre schälen, der Länge nach dritteln und anschließend in feine Streifen schneiden. Knoblauch und Zwiebel abziehen.

Paprika, Frühlingszwiebel und Weißkohl waschen und zusammen mit der Zwiebel in feine Streifen schneiden.

Den Knoblauch fein hacken.

Die Champignons putzen und in Scheiben schneiden.

Koriander abbrausen, trockenschütteln und fein schneiden.

Für die Nudeln einen Topf mit reichlich Wasser aufkochen.

Die Eier verquirlen, leicht salzen.

In einer Pfanne ca. 2 EL Öl erhitzen und die verquirlten Eier darin zu Rührei braten. Dann die Pfanne beiseitestellen.

Etwas Öl in einer großen Pfanne erhitzen, Kohl- und Möhrenstreifen darin kurz anbraten.

Die Nudeln ins kochende Wasser geben. Herd ausschalten und die Nudeln noch weitere ca. 4 Minuten ziehen lassen.

Zum Gemüse in der Pfanne, Zwiebeln, Knoblauch, Frühlingszwiebeln und Paprika geben und mit anbraten.

Die gegarten Nudeln abgießen und ebenfalls zum Gemüse geben. Mit Soja- und Fischsauce würzen.

Die Erdnüsse, Rührei und den Koriander hinzufügen. Alles abschmecken und anrichten.

Die Limetten vierteln und zum Beträufeln des Gerichts dazu reichen.

Zora Klipp am 22. Juni 2022