

Gebratene Asia-Nudeln



1. Nudeln nach Packungshinweis zubereiten und beiseite stellen.
2. Zwiebel, Paprika und Möhre in Streifen schneiden. Knoblauch und Ingwer fein hacken, Sellerie und Lauch in feine Scheiben schneiden. Stielansatz vom Pak Choi entfernen, die Blätter grob zupfen und die Stiele in 1 cm große Stücke schneiden.
3. Öl in eine große Pfanne geben, Karotte, Sellerie, Zwiebeln, Paprika und Pak Choi kurz anbraten. Dann Lauch, Knoblauch und Ingwer mitbraten. Das knackige Gemüse aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.
4. Etwas Öl in die Pfanne geben und erhitzen. Die Nudeln anbraten, Cashewnüsse und das Gemüse dazugeben, dann mit Sojasauce ablöschen. Anschließend die Asia Sauce unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Mit frischen Schnittlauchröllchen servieren.

Zutaten:

125g Quick Cooking Asia Nudeln
1 rote Zwiebel
1 Paprika
1 Möhre
2 Knoblauchzehen
Ingwer
4 EL Asia Sauce
50g Stangensellerie
50g Lauch
100g Pak Choi (chinesischer Senfkohl, ähnlich Mangold)
50g Cashewnüsse
Öl zum Braten
2-3 EL Soja Sauce
kleine Handvoll Schnittlauchröllchen
Salz und Pfeffer