

Gebratene chinesische Nudeln bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

250 gr Mie - Nudeln (chinesische Nudeln), 1 Bund Frühlingszwiebeln, 400 gr frische Champignons, 1 Glas Mungobohnenkeimlinge, 1 Glas / Dose Asia - Salat, Sesamöl zum Anbraten, Sojasauce, etwas Chinagewürz, eventuell süße Chilisaucе.

Die Vorbereitungen:

Frühlingszwiebeln in dünne Ringe schneiden.

Champignons putzen und in nicht zu kleine Stücke schneiden.

Mungobohnen und Asia - Salat abtropfen lassen.□

Die Zubereitung:

Etwas Sesamöl in einer großen Pfanne erhitzen und die Frühlingszwiebelröllchen darin anbraten.

In der Zwischenzeit die Mie - Nudeln nach Packungsanweisung zubereiten.

Champignons zu den Frühlingszwiebeln geben und mitanbraten (eventuell noch etwas Öl hinzugeben).

Danach den Asia - Salat und die Mungobohnen dazugeben und alles kurz anbraten.

Gemüse aus der Pfanne nehmen, beiseite stellen, wieder etwas Öl in der Pfanne erhitzen und die mittlerweile gekochten und abgetropften Mie - Nudeln einige Minuten in der Pfanne braten. Einige Spritzer Sojasauce zu den Nudeln geben.

Gemüse zu den Nudeln in die Pfanne geben, vorsichtig umrühren und nochmals mit Sojasauce und Chinawürzer (Menge nach Geschmack) würzen und separat mit Chilisaucе servieren.

TIPP: Wer möchte kann schon vorher zubereitetes Rührei vor dem Servieren untermengen oder das Gericht damit "verzieren".