Asiatische Nudeln mit Gemüse

Mit diesem leichten Rezept kommt Abwechslung auf den Tisch: Einfache asiatische Nudeln mit Gemüse sind im Handumdrehen zubereitet und sehr lecker!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 35 min

Koch/Backzeit: 5 min

Gesamtzeit: 40 min



Foto: Katrin Morenz

Zutaten

200 g	Nudeln ((asiatische Mie-Nudeln))
200 g	Faschiertes (vom Schwein)
1 EL	Öl
2 Stk.	Karotten
1 Stk.	Ingwer
2 Stk.	Frühlingszwiebeln
120 g	Gurken
1 Prise	Petersilie
4 EL	Limettensaft
2 EL	Sojasauce
2 EL	Chilisauce

Zubereitung

1. Für asiatische Nudeln mit Gemüse zunächst den Ingwer schälen und fein hacken. Frühlingszwiebeln putzen und in dünne Ringe schneiden. Karotten schälen und stifteln.

2. Gurke waschen und würfeln. Petersilie waschen, trockenschütteln und fein hacken. Limette auspressen und den Saft auffangen.

3. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, Mie-Nudeln hineingeben, vom Herd nehmen und 4 Minuten im heißen Wasser ziehen lassen. Abgießen und abtropfen lassen.

4. In der Zwischenzeit das Öl in der Pfanne erhitzen und das Faschierte darin krümelig anbraten. Karotten dazugeben und anrösten, dann Ingwer und Frühlingszwiebeln hinzufügen und mitbraten.

5. Nudeln zum Gemüse geben und mit Soja-, Chilisauce und Limettensaft würzen. Gurke und Petersilie unterheben und sofort servieren.

Tipp

Um asiatische Nudeln mit Gemüse etwas schärfer zu machen, einfach einige getrocknete Chiliflocken dazugeben.