Gebratene Nudeln mit Wokgemüse

Ein Rezept für Freunde der schnellen asiatischen Küche: Gebratene Nudeln mit Wokgemüse sind auch für Kochanfänger kein Problem - und lecker!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 30 min

Zutaten

250 g	Eiernudeln (asiatische)
2 Stk.	Karotten
1 Stk.	Paprika (roten)
1 Stk.	Paprika (gelben)
1 Stk.	Ingwer
3 Stk.	Frühlingszwiebeln
2 Stk.	Knoblauchzehe
1 Stk.	Chilischote
100 ml	Weißwein
4 EL	Sojasauce
250 ml	Gemüsesuppe
2 EL	Erdnussöl
1 Prise	Petersilie

Zubereitung

1. Für gebratene Nudeln mit Wokgemüse den Ingwer und Knoblauch schälen und fein hacken. Frühlingszwiebeln und Chili waschen und in Ringe schneiden. Karotten schälen und in Scheiben schneiden. Paprika waschen, entkernen und würfeln.

2. Wasser in einem Topf erhitzen und die Nudeln darin nach Packunsganweisung kochen. Anschließend abgießen und abtropfen lassen. Erdnussöl im Wok erhitzen und die Nudeln darin anbraten. Herausnehmen und beiseite stellen.

3. Dann nach und nach Karotten, Paprika, Chili und Ingwer in den Wok geben und jeweils kurz anbraten, so dass das Gemüse gar, aber noch knackig ist. Mit Weißwein ablöschen und mit Gemüsebrühe auffüllen.

4. Dann Knoblauch und Frühlingszwiebeln dazugeben und mit Sojasauce würzen. Alles gut durchmischen und ca. 3-4 Minuten köcheln lassen. Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. Nudeln dazugeben und untermengen. Sofort servieren.

Tipp

Nach Belieben gebratene Nudeln mit Wokgemüse mit weiteren Gemüsesorten (z.B. Brokkoli ergänzen).