

# Nudeln mit Sojasprossen

Leicht, gesund und lecker: Mit dem Rezept für Nudeln mit Sojasprossen gelingt schnell ein asiatisches Gericht mit frischen Zutaten.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 25 min



## Zutaten

|        |                          |
|--------|--------------------------|
| 2 EL   | Austernsauce             |
| 300 g  | Eiernudeln (chinesische) |
| 2 EL   | Fischsauce               |
| 3 Stk. | Frühlingszwiebeln        |
| 1 Stk. | Knoblauchzehe            |
| 3 EL   | Öl                       |
| 200 g  | Sojabohnensprossen       |
| 2 EL   | <a href="#">Zucker</a>   |

## Zubereitung

1. Eine vegetarische Pasta-Variante sind die **Nudeln mit Sojasprossen**. Es handelt sich hier um ein traditionell asiatisches Wokgericht. Wasser in einem Topf erhitzen und Nudeln hineingeben. 10 Minuten garen. Nudeln abschrecken und abtropfen.
2. Die Sprossen der Sojabohne gründlich reinigen. Frühlingszwiebeln abschälen und in jeweils 2 Zentimeter starke Stücke zerschneiden. Knoblauch ebenso abziehen und fein zerhacken. Öl und Knoblauch in einem Wok heiß andünsten. Für kurze Zeit mit den Nudeln braten. Im Anschluss die Sojabohnensprossen wie auch Frühlingszwiebeln dazumengen. und Austernsauce einrühren.
3. Das Ganze vermischen und heiß braten. Anschließend schön anrichten und noch nach Belieben verzieren.

## Tipp

Die Nudeln mit Sojasprossen mit einem leicht lieblichen Weißwein oder einer Tasse grünem Tee genießen.