

# Nudeln mit Zucchini und Ei

Ein leckeres asiatisches Rezept zaubert aus einfachen Zutaten ein himmlisches Mahl. Nudeln mit Zucchini und Ei kommt bei der gesamten Familie gut an.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 25 min

**Gesamtzeit:** 55 min



Foto: Maggie

## Zutaten

250 g	<a href="#">Nudeln</a>
750 g	Zucchini
2 Stk.	Paprikaschoten
40 g	<a href="#">Ingwer</a>
4 EL	Öl
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
6 EL	Sojasauce
1 TL	Sambal Oelek
2 Stk.	<a href="#">Eier</a>
1 Bund	Koriander

## Zubereitung

1. Für Nudeln mit Zucchini und Ei zuerst die Nudeln in einem großen Topf mit Salzwasser nach Packungsanleitung kochen, abseihen und abschrecken. Die Zucchini waschen und der Länge nach durchschneiden. Die Paprika waschen, entkernen und beides in dünne Streifen schneiden. Den Ingwer schälen und ganz fein reiben.
2. Nun im Wok Öl heiß werden lassen und Paprika und Ingwer 2 – 3 Minuten anbraten. Dabei immer wieder umrühren. Zucchini hinzugeben und noch mal 3 Minuten braten. Das Gemüse aus dem Wok nehmen und salzen. Die Nudeln in den Wok geben und ebenfalls 3 Minuten braten. Das Gemüse wieder zurück geben, Sojasauce und Sambal Oelek ebenfalls dazu und alles gut miteinander vermischen.

3. Nun den Koriander waschen und hacken. Die Eier in einer Schüssel aufschlagen, den Koriander hinzugeben und mit Sojasauce verrühren. In dem Wok die Nudeln ein wenig an den Rand schieben, das Ei hineingeben und stocken lassen. Danach mit den Nudeln vermischen und abschmecken. Notfalls nochmal nachwürzen und servieren.

## Tipp

Zu den Nudeln mit Zucchini und Ei schmeckt chinesischer, süß scharfer Gurkensalat am besten. Aber auch normaler saisonaler Salat rundet das Nudelgericht ab.