

Gebratene Nudeln



© le menu

ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 30 Minuten

Für 4 Personen

250 g Eiernüdeli
 Salzwasser, siedend
 300 g Schweinsgeschnetzeltes
 1 EL Sojasauce
 1 EL Rapsöl
 2 Knoblauchzehen, in feinen Scheiben
 2 Bundzwiebeln, Zwiebelweiss in Ringen,
 das Grün in feinen Streifen, eine Handvoll
 beiseitegestellt
 4 Rüeblen, in feinen Streifen
 100 g Jungspinat
 2 EL Sojasauce
 1 Limette, heiss abgespült, in Schnitzen

ZUBEREITUNG

ZUBEREITEN

Nüdeli im siedenden Salzwasser knapp al dente garen, abtropfen lassen, beiseitestellen. Fleisch in einer Bratpfanne rundum anbraten, Sojasauce begeben, kurz einkochen, aus der Pfanne nehmen. Öl in dieselbe Pfanne geben, Knoblauch, Zwiebeln und Rüeblen begeben, 6–8 Minuten rührbraten. Dann Nüdeli begeben, mitbraten. Spinat und Sojasauce begeben, aufkochen und gut mischen. Flüssigkeit vollständig einkochen. Fleisch wieder begeben, mischen, mit Limettenschnitzen anrichten.

Tipp

Fleisch weglassen und stattdessen geräucherten Tofu verwenden.

Nach Belieben gegen Ende der Kochzeit ein verquirltes Ei begeben, unter Rühren mitbraten, bis es stockt.

Beliebig mit Koriander, gehackten Erdnüssen, Cashewnüssen und Sambal Oelek servieren.