

Gebratene Nudeln mit Sojasauce und Pak Choi



Zubereitungszeit **30 Minuten**
Kalorien pro Portion **552**

Zutaten für 4 Personen

75 g Cashewnüsse
250 g Ramen-Nudeln
3 Frühlingszwiebeln
3 Knoblauchzehen
1 rote Paprika
100 g Champignons
4 Pak Choi
3 EL Pflanzenöl
1 EL Ingwer
75 ml Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
2 EL Chilis
2 EL Reissessig
1 EL Sesamöl
5 Blättchen Koriander

1. Nüsse in einer Pfanne fettfrei rösten und beiseitestellen.
2. Nudeln nach Packungsanweisung zubereiten. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Knoblauch abziehen und pressen.
3. Paprika halbieren, putzen waschen und in Streifen schneiden.
4. Champignons putzen und in Scheiben schneiden.
5. Pak Choi vierteln und waschen. Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und Frühlingszwiebeln, Knoblauch und Ingwer darin kurz anbraten.
6. Paprika, Champignons und Pak Choi zugeben, rundherum anbraten,
7. Nudeln zugeben, unterheben und kurz mitbraten. Sojasauce, Chilisauce, Essig und Sesamöl verrühren, zur Gemüsemischung geben und einige Minuten weiterbraten.
8. Mit Nüssen und Koriander bestreuen und gebratene Nudeln servieren.

Guten Appetit!