Asiatisches Nudelgericht mit Shiitake

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Vegetarisch Saison: Frühling Sommer Für: 4 Personen

Zutaten

125 G	Mie Nudeln
250 G	Shiitake Pilze
125 G	Chinakohl
2	Frühlingszwiebel
2	Karotten
40 G	geschälte Erdnüsse
1	Knoblauchzehe
4 G	Ingwer
200 ML	Gemüsebrühe
50 ML	Sojasauce
1 TL	Chilipaste / Sambal Oelek
1 EL	Erdnussöl

Zubereitung

1. Nudeln in Salzwasser 3 Minuten vorkochen, dann mit kaltem Wasser abschrecken und beiseite stellen.
2. Die Shiitake, den Chinakohl, die Karotten und die Frühlingszwiebeln in Streifen schneiden.
3. Knoblauch und Ingwer sehr fein hacken.
4. Im Wok oder in einer Pfanne 1 EL Erdnussöl erhitzen. Darin das Gemüse (Chinakohl, Karotten, Frühlingszwiebel) und die Shiitake anbraten und in einer Schüssel sammeln.

   Aufgrund der unterschiedlichen Garzeit brät man am besten alles einzeln an.
5. Die Erdnüsse in den Wok geben und kurz anrösten, dann Ingwer und Knoblauch beifügen.
6. Mit Gemüsebrühe aufgießen und die Nudeln beifügen. Mit Sojasauce und Sambal Olek abschmecken und garen, bis die Nudeln die gewünschte Konsistenz haben.
7. Zum Schluss die Shiitake und das Gemüse beifügen und servieren.