

Asianudeln mit Gemüse der Saison

UND FRISCHEM ASIASALAT-MIX

ZUTATEN (1-2 PERSONEN)

1-2 Paprika
3-4 Frühlingszwiebeln
3-4 Karotten
1 Knoblauchzehe
1 Bund Asiasalat-Mischung
etwas Selleriegrün

200 g Spaghetti oder Asianudeln
2 Eier
4 EL Sojasauce
2 EL Rapsöl
je 1/2 TL Chiliflocken, Currypulver &
Paprikagewürz
Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Nudeln in Salzwasser garen. Sie sollten nicht zu weich werden. Nach dem Kochen in ein Sieb geben und mit kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen.
2. Währenddessen Gemüse abspülen. Möhren schälen und in Streifen schneiden. Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden. Knoblauch abziehen und fein hacken. Paprika aushöhlen und in feine Streifen schneiden. Etwas Selleriegrün grob hacken. Asiasalat-Mischung grob hacken.
3. Nun Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Möhren, Paprika und Frühlingszwiebeln etwa 2 Minuten anbraten. Danach Knoblauch und Gewürze dazu geben. Kurz mit anbraten und mit Sojasauce ablöschen.
4. Jetzt die kalten Nudeln hinzufügen und nach gewünschter Knusprigkeit anbraten. Eier roh in die Pfanne schlagen und stocken lassen. Ab und zu umrühren, sodass überall Hitze ans Ei kommt. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Kurz vor dem Anrichten Selleriegrün und Asiasalat unter die Nudeln heben und auf Tellern servieren.

Guten Appetit.