



Asiatische Powernudeln

aus Bruno's Küche

Zutaten für 2 Personen

250g Nudeln
2 Rübli
120g Lauch
1 Fenchel
150g Federkohl
3 Knoblauchzehen
½ roter Peperocini
4 EL Wok-Öl
1 cm Ingwer
1 dl Wasser
3 EL Sojasauce
6 EL Sweet-Chili-Sauce
1 TL Sesamöl



Und so wird's gemacht

Nudeln in reichlich Salzwasser ca. 5 Minuten knapp bissfest garen
Abgiessen, kalt abschrecken und beiseitestellen
Karotten in Stäbchen, Lauch in Ringe schneiden
Fenchel fein hobeln
Federkohl rüsten, grobe Blattrippen entfernen
Federkohlblätter in Streifen schneiden
Knoblauch in dünne Scheiben schneiden
Peperoncino hacken.

Wok-Öl erhitzen. Gemüse darin rundum ca. 5 Minuten rührbraten
Knoblauch und Peperoncino begeben
Ingwer dazu reiben
Ca. 2 Minuten weiterbraten
Nudeln begeben
Wasser, Sojasauce, Sweet-Chili-Sauce und Sesamöl begeben, kurz aufkochen, bis die Nudeln heiss sind.

 Meine Notizen: