Rezept

Scharfe Asia-Nudeln

Ein Rezept von Scharfe Asia-Nudeln, am 29.04.2024

Zutaten

300 g	Zwiebeln
2	Knoblauchzehen
2 EL	Öl
	1/2 Tasse Brühe (Instant)
	Schnittlauch zum Dekorieren
300 g	Möhren
300 g	Asia-Nudeln
2 TL	Sambal Manis
	Sojasauce

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 330 kcal

Zubereitung

1. Zwiebeln und Möhren schälen und in Juliennestreifen schneiden. Knoblauch schälen und sehr fein hacken.

2. Nudeln nach Packungsanweisung zubereiten, dann kalt abspülen und abtropfen lassen.

3. Öl erhitzen, die Zwiebeln darin anschmoren, Knoblauch dazugeben, kurz weiterschmoren. Sambal Manis dazugeben. Die Möhren in die Pfanne geben, in 3-4 Min. unter Rühren bissfest garen.

4. Mit der Brühe ablöschen. Nudeln dazugeben, erhitzen, mit Sojasauce abschmecken, mit Schnittlauchstängeln dekoriert servieren.