

## Rezept

# Bratnudeln mit Currypilzen

Ein Rezept von Bratnudeln mit Currypilzen, am 18.12.2025

## Zutaten

<b>200 g</b>	asiatische Mie-Nudeln (Instant-Nudeln)	<b>4</b>	Frühlingszwiebeln
<b>300 g</b>	Pilze (z.B. Champignons und Austernpilze gemischt)	<b>4 EL</b>	geschmacksneutrales Öl
<b>2-3 TL</b>	scharfes Currypulver (Madras)	<b>2 EL</b>	Sesamsamen
<b>200 ml</b>	Gemüsebrühe		Salz
<b>1/2 Bund</b>	Schnittlauch	<b>4 EL</b>	Sahne

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 zum Sattessen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 770 kcal

## Zubereitung

1. Für die Nudeln Wasser aufkochen. Mie-Nudeln hineinschütten, den Topf vom Herd nehmen und Nudeln 4 Minuten im Wasser ziehen lassen.
2. Zwischendurch die Frühlingszwiebeln waschen, Wurzelbüschel und nur das obere welke Ende abschneiden. Zwiebeln in etwa 4 cm lange Stücke schneiden, jeweils einmal der Länge nach durchschneiden.
3. Pilze mit Küchenpapier abreiben, von den Champignons die Stielenden, von den Austernpilzen die Stiele komplett abschneiden. Pilze in Streifen oder Scheiben schneiden.
4. Nudeln im Wasser mit einer Gabel gut auflockern, in ein Sieb abgießen. Wok auf den Herd stellen, 3 EL Öl erhitzen. Nudeln im Wok verteilen, gut 1 Minute braten, dann wenden und noch einmal so lange braten. Auf einen Teller geben, mit einem anderen Teller abdecken und so warm halten.
5. Restliches Öl in den Wok geben. Pilze mit Frühlingszwiebeln und Sesam dazu und ungefähr 2 Minuten braten, dabei immer rühren. Mit dem Curry bestäuben, mit Salz würzen und mit der Brühe ablöschen. Sahne dazugießen, abschmecken und die Nudeln wieder untermischen. Den Schnittlauch abbrausen und trockenschütteln. Mit der Küchenschere 1 cm lange Stücke über den Nudeln abschneiden. Mit Stäbchen essen? Gute Idee!