

Rezept

# Chinakohl-Nudel-Pfanne

Ein Rezept von Chinakohl-Nudel-Pfanne, am 26.04.2024

## Zutaten

<b>400 g</b> chinesische Weizennudeln	Salz
<b>500 g</b> Schweinefilet	<b>300 g</b> Chinakohl
<b>1</b> rote Paprikaschote	<b>1 Bund</b> Frühlingszwiebeln
<b>1</b> walnussgroßes Stück Ingwer	<b>4 EL</b> Öl
Pfeffer	<b>6 EL</b> Gemüsebrühe
<b>2-3 EL</b> Sojasauce	<b>2-3 EL</b> süßscharfe Chilisauce

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min  
| **Pro Portion** Ca. 600 kcal

## Zubereitung

1. Die Nudeln in kochendem Salzwasser nach Packungsangabe garen, abschrecken und abtropfen lassen.

---

2. Das Fleisch trocken tupfen und in Streifen schneiden. Den Chinakohl putzen und in 2 cm breite Streifen schneiden. Paprikaschote waschen, putzen und in feine Streifen schneiden. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in dünne Ringe teilen. Ingwer schälen und würfeln.

---

3. Im Wok 2 EL Öl stark erhitzen, das Fleisch darin portionsweise 2-3 Min. anbraten, herausnehmen, salzen und pfeffern. Das restliche Öl im Wok erhitzen und darin Ingwer und Paprika 3 Min. anbraten. Chinakohl und Zwiebeln dazugeben und 1 Min. mitbraten.

---

4. Die Brühe angießen, die Nudeln und das Fleisch unterheben und 3 Min. unter Wenden garen. Mit Sojasauce, Salz, Pfeffer und Chilisauce würzen.