

Rezept

Nudeln mit Bambus

Ein Rezept von Nudeln mit Bambus, am 28.03.2025

Zutaten

300 g chinesische Eiernudeln	3 frische rote Chilischoten
200 g Bambussprossen	2 Stangen Sellerie
1 Stück Ingwer (2 cm)	4 Frühlingszwiebeln
4 EL Öl	2 EL Reiswein (ersatzweise Sherry)
4 EL Sojasauce	Salz
Korianderblättchen	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 370 kcal

Zubereitung

1. Die Nudeln nach Packungsangabe garen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.

2. Chili waschen, ohne Stiele, aber mit den Kernen fein hacken. Bambus abtropfen lassen, eventuell in Streifen schneiden. Sellerie waschen, putzen und in Streifen schneiden. Ingwer schälen und fein hacken. Zwiebeln waschen, putzen und hacken.

3. Öl erhitzen. Ingwer, Sellerie, Chili und Zwiebeln darin kräftig anbraten. Bambus 1 Min. mitbraten. Nudeln, Reiswein und Sojasauce untermischen und alles sehr heiß werden lassen. Mit Salz abschmecken und mit Korianderblättchen bestreuen.