Rezept

Nudeln mit Ingwer-Rettich

Ein Rezept von Nudeln mit Ingwer-Rettich, am 12.10.2024

Zutaten

150 g	asiatische Eiernudeln
2 TL	Sesamöl
1 Stück	frischer Ingwer (etwa 2 cm)
3 EL	neutrales Öl
2 EL	Sojasauce
1/2 TL	Wasabi (grüner Meerrettich)
	Salz
1 Stück	weißer Rettich (etwa 350 g)
1/2 Bund	Schnittlauch
2 EL	Reiswein
50 ml	Gemüsebrühe

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 490 kcal

Zubereitung

1. Nudeln nach Packungsangabe in mildem Salzwasser kochen, kalt abschrecken, abtropfen lassen und mit dem Sesamöl mischen.

2. Rettich schälen und in dünne Stifte schneiden. Ingwer schälen, sehr fein hacken. Den Schnittlauch waschen, trockenschütteln und in feine Röllchen schneiden.

3. 2 EL neutrales Öl im Wok erhitzen. Nudeln darin ausbreiten, in 5 Min. gut anbraten. Wenden und nochmals so lange braten. Zwischen zwei Tellern warm halten.

4. Restliches Öl erhitzen. Rettich mit Ingwer darin 2-3 Min. braten. Reiswein mit Sojasauce, Brühe und Wasabi verrühren und angießen. Rettich mit Schnittlauch und mit Salz abrunden und auf den knusprigen Nudeln verteilen.