

Rezept

# Paprika-Nudeln

Ein Rezept von Paprika-Nudeln, am 01.06.2023

## Zutaten

<b>250 g</b> feine chinesische Eiernudeln	Salz
Pfeffer	<b>500 g</b> Mungobohnensprossen
je 1 große rote und gelbe Paprikaschote	<b>4</b> Frühlingszwiebeln
<b>2</b> Knoblauchzehen	<b>1 Stück</b> frischer Ingwer (etwa walnussgroß)
<b>2 EL</b> Fischsauce	<b>2 TL</b> grüne Currypaste
<b>2 EL</b> Öl	<b>2 TL</b> Sesamöl

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 385 kcal

## Zubereitung

1. Die Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsangabe etwa 4 Min. garen, in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.
2. Sprossen abbrausen und abtropfen lassen. Paprika und Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in feine Streifen schneiden. Knoblauch und Ingwer schälen und fein hacken. Fischsauce, Currypaste und 4 EL Wasser verquirlen.
3. Öl im heißen Wok erhitzen. Ingwer und Knoblauch kurz anbraten, Gemüse unter Rühren 3 Min. braten. Mit Salz und Pfeffer würzen, Sesamöl und Würzsauce angießen, aufkochen lassen. Nudeln unterrühren. Nach Belieben noch Korianderblättchen oder feine Schnittlauchröllchen aufstreuen.