Rezept

Pikante Spinat-Nudeln

Ein Rezept von Pikante Spinat-Nudeln, am 10.08.2025

Zutaten

	Salz
1 TL	Sesamöl
2	Knoblauchzehen
100 g	geschälte Erdnüsse
3 EL	Sojasauce
	Pfeffer
250 g	chinesische Weizennudeln
400 g	zarter Blattspinat
3 EL	Öl
4 EL	Hoisinsauce
1/8 l	Gemüsebrühe

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

Zubereitung

1. Salzwasser zum Kochen bringen. Nudeln darin nach Packungsangabe bissfest garen. Abtropfen lassen, Sesamöl untermischen.

2. Spinat waschen und putzen. Knoblauch schälen und fein hacken. Öl im heißen Wok erhitzen, Knoblauch und Erdnüsse darin unter Rühren 2 Min. braten. Hoisinsauce einrühren, Spinat zufügen und wenden. Mit Sojasauce und Brühe aufgießen, salzen und pfeffern. Nudeln untermischen.