

Rezept

Reisnudeln mit Chinakohl, Möhren und Pilzen

Ein Rezept von Reisnudeln mit Chinakohl, Möhren und Pilzen, am 09.06.2026

Zutaten

10 g getrocknete Mu-Err-Pilze	1 schmale Stange schmale Stange Lauch (nur das Weiße, ca. 80 g)
100 g Möhren	80 g Reisbandnudeln
30 g frischer Ingwer	1 Knoblauchzehe
1 rote Chilischote	200 g Chinakohl
1 kleines Bund Koriandergrün	1 EL Erdnussöl
300 - 400 ml Gemüsebrühe	2 EL trockener Sherry
30 g Kokoscreme (Block)	Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle	1-2 TL Sojasauce
Sambal oelek (nach Belieben)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 390 kcal

Zubereitung

1. Die Pilze in eine Schüssel geben, mit kochend heißem Wasser übergießen und zugedeckt ca. 30 Min. ziehen lassen. Inzwischen den Lauch putzen, gründlich waschen und zuerst in ca. 5 cm lange Stücke, dann längs in dünne Streifen schneiden. Möhren putzen, schälen und in Juliennestreifen hobeln.
2. Die Reisbandnudeln nach Packungsangabe einweichen, dabei öfter umrühren, damit sie nicht verkleben. Anschließend die Nudeln nach Packungsangabe kochen, abgießen und kalt abschrecken.
3. Den Ingwer schälen und grob reiben. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Chilischote längs halbieren, entkernen, waschen und klein würfeln. Den Chinakohl putzen, waschen und in dünne Streifen schneiden. Das Koriandergrün waschen, trocken tupfen und mit den zarten Stielen hacken. Die Pilze abtropfen lassen, trocken tupfen und klein schneiden.
4. Einen Wok erhitzen, das Öl darin heiß werden lassen. Ingwer, Knoblauch und Chili darin kurz andünsten. Den Lauch dazugeben und unter Rühren ca. 1 Min. anbraten. Die Möhren hinzufügen und unter Rühren ca. 1 Min. mitbraten. Den Chinakohl hinzufügen und ca. 1 Min. braten. Mit der Brühe und dem Sherry ablöschen.
5. Alles aufkochen, die Kokoscreme in Stückchen dazugeben und schmelzen lassen. Die Pilze und die Reisnudeln unter das Gemüse rühren und erwärmen. Mit Salz, Pfeffer, Sojasauce und nach Belieben mit Sambal oelek würzen. Mit dem Koriandergrün bestreuen und servieren.