

## Rezept

# Reisnudeln mit Ei

Ein Rezept von Reisnudeln mit Ei, am 28.04.2024

## Zutaten

**100 g** Reisnudeln

**250 g** Spitzkohl

**1** Knoblauchzehe

**4** Frühlingszwiebeln

**3-4 EL** helle Sojasauce

Pfeffer

**2 EL** gehackte, geröstete Erdnüsse

**100 g** Shiitakepilze (ersatzweise Egerlinge)

**1** Ingwer

**haselnussgroßes  
Stück**

**2 EL** Erdnussöl

**2** Eier

Salz

**1 TL** brauner Zucker

**1** Limette

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 500 kcal

## Zubereitung

1. Die Reisnudeln in kochend heißem Wasser 3 Min. ziehen lassen, dann abgießen und abtropfen lassen.

---

2. Inzwischen die Pilze putzen, von Stielen befreien, halbieren oder vierteln. Den Spitzkohl waschen, vom Strunk befreien und in ½ cm breite Streifen schneiden. Ingwer und Knoblauch schälen und hacken.

---

3. Das Öl in einem Wok oder einer Pfanne sehr heiß werden lassen. Die Pilze darin 3 Min. unter Rühren anbraten. Ingwer, Knoblauch und Spitzkohl dazugeben und weitere 4 Min. braten.

---

4. Inzwischen die Frühlingszwiebeln waschen, putzen, vom dunklen Grün befreien und schräg in Ringe schneiden. Die Eier leicht verquirlen, mit den Nudeln und der Hälfte der Frühlingszwiebeln in den Wok rühren und alles bei mittlerer Hitze 1-2 Min. unter Wenden braten. mit der Sojasauce, wenig Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Die übrigen Frühlingszwiebeln und Erdnüsse aufstreuen. Die Limette heiß waschen, abtrocknen, sechsteln und dazu servieren.