

Rezept

Reisnudeln mit Wirsing

Ein Rezept von Reisnudeln mit Wirsing, am 01.06.2023

Zutaten

150 g breite Reisnudeln	Salz
200 g junge Wirsingblätter	200 g Austernpilze
1/2 rote Paprikaschote	50 ml Gemüsebrühe
2 EL Limettensaft	2 EL helle Sojasauce
2 EL Öl	Cayennepfeffer
Korianderblättchen zum Bestreuen	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 420 kcal

Zubereitung

1. Nudeln in kochendem Salzwasser in 3-4 Min. bissfest kochen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.

2. Wirsing waschen, von den dicken Rippen befreien und in Streifen schneiden. Pilze abreiben, von den Stielen befreien, ebenfalls in Streifen schneiden. Paprika putzen, waschen und fein schneiden. Die Brühe mit Limettensaft und Sojasauce mischen.

3. Öl im Wok erhitzen, Pilze darin 1 Min. braten, an den Rand des Woks schieben. Wirsing hinzufügen und in 4-5 Min. bissfest braten.

4. Pilze samt der Paprika wieder untermischen, Reisnudeln und Flüssigkeit dazugeben und alles in 1 Min. unter Rühren heiß werden lassen. Mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken, mit Koriander bestreut servieren.