

Rezept

Würzige Buchweizennudeln

Ein Rezept von Würzige Buchweizennudeln, am 26.04.2024

Zutaten

170 g japanische Soba-Nudeln	Salz
1 Stange Sellerie	100 g Champignons
1 Knoblauchzehe	1 Stängel Zitronengras
1/2 Bund Basilikum	3 EL Öl
1 EL Sesamsamen	2 EL süßsaure Chilisauce (Fertigprodukt)

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 490 kcal

Zubereitung

1. Nudeln in Salzwasser knapp bissfest kochen, kalt abschrecken und gründlich abtropfen lassen.

2. Sellerie waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Pilze putzen und ebenfalls in Scheiben schneiden. Knoblauch schälen und hacken. Zitronengras waschen und in 3 cm lange Stücke schneiden, Basilikumblättchen abzupfen.

3. Im Wok 2 EL Öl erhitzen. Nudeln hineingeben und in 2 Min. auf der Unterseite knusprig werden lassen. Wenden, ebenfalls bräunen und dann herausnehmen.

4. Pilze und Sellerie im restlichen Öl mit Zitronengras 2 Min. braten. Knoblauch, Sesam und Basilikum dazugeben, weitere 2 Min. braten. Nudeln mit Chilisauce untermischen, erhitzen, salzen.