



Mie-Nudeln mit Wokgemüse

Zutaten:

Mise en place:

250 g Mie-Nudeln (ohne Ei)
2 EL Sesamöl

200 g Shiitake (in ½ m breite Streifen schneiden)
Öl

4-5 Frühlingszwiebel (½ cm breite Ringe schneiden, weiß und grün getrennt)
3 Knoblauchzehen (fein würfeln)
100 g rote und gelbe Paprika (in ½ cm breite Streifen schneiden)
1 rote Chiliscote (fein würfeln)

700 g Chinakohl (feine streifen schneiden)

6 EL Tamarisauce
2 EL Wasser
1 EL Reisessig
2 TL Agavendicksaft

1 kleines Bd. Koriander (fein hacken)
4 EL Sprossen

Zubereitung:

Die Nudeln in eine Schüssel geben, mit 1,75l kochendem wasser begießen und zugedeckt 6 Min. ziehen lassen.
Danach in einem Sieb abgießen und mit dem gerösteten Sesamöl vermengen.
Zugedeckt beiseite stellen.

Öl in einem Wok erhitzen und die Pilze darin bei starker Hitze 2-3 Min. goldbraun braten.

Die weißen Teile des Frühlingszwiebel, Knoblauch, Paprika und Chili zu den Pilzen geben, bei mittlerer Hitze unter Rühren ca. 2 Min. braten.

Chinakohl dazugeben und unter Rühren ca. 1 Min. braten.

Tamarisauce, Wasser, Reisessig und Agavendicksaft zum Gemüse geben. Das Wokgemüse zugedeckt auf der ausgeschalteten Herdplatte ziehen lassen.

Die Nudeln mit dem Wokgemüse anrichten und mit Koriander und Sprossen garnieren.

Viel Spaß beim Nachkochen!