

Gebratene Nudeln auf chinesische Art



Rezept für 2 Portionen

Dauer: ca. 20 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Maiskörner	½ Pkg.
Karotten / Möhren	2 Stk.
Lauch / Porree / Borree / Welschzwiebel	½ Stk.
chinesische Eiernudeln	200 g
Putenfleisch	170 g

Zubereitung:

Zuerst die Nudeln nach Packungsanleitung kochen.

Nebenbei klein geschnittenes Putenfleisch anbraten, salzen, (wer möchte kann das Putenfleisch vorher in Maizena wälzen, dann wird es knuspriger) und mit etwas Sherry ablöschen.

Die anderen Zutaten ebenfalls klein schneiden und dazugeben - statt Karotten und Lauch kann man auch das tiefgefrorene Streifengemüse von IGLO verwenden.

Entweder mit chinesischer Gewürzmischung würzen, oder selber experimentieren (Curry, Ingwer, Koriander, Sojasauce, Paprika, Salz, Pfeffer,...).

Die fertigen Nudeln dazu geben, durchmischen und noch etwas anbraten lassen.

Guten Appetit!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-68-Gebratene-Nudeln-auf-chinesische-Art.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at