

Gebratene Nudeln mit Pak Choi

Zutaten:

300 g Mie Nudeln
1 EL Sesamöl
2 EL Sesamsamen
1 Stk Zwiebel
150 g Champignons
od. Shitake
1 Stk Knoblauchzehe
1 Prise Pfeffer, Salz
400 g Pak Choi
1 EL Sojasauce

Zubereitung

Beliebige Nudeln (Mie od. Glasnudeln) in Salzwasser bissfest kochen, in einem Sieb abgießen, mit kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen. Pak Choi mit lauwarmen Wasser abspülen, abtropfen lassen, den Strunk wegschneiden und Stiele und auch Blätter schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und ebenfalls fein hacken. In einer Pfanne mit heißem Öl oder Butter die Zwiebel, Pilze und den Knoblauch kurz anbraten, Pak Choi und die Sesamsamen hinzufügen - kurz weiterbraten und danach die gekochten Nudeln hineingeben - ca. 5 Minuten braten dabei öfter durchrühren. Die fertigen Nudeln mit Sojasauce, Salz und Pfeffer abschmecken.

Nudeln