

Nudeln Rezepte

Gebratene Eiernudeln

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Teigwaren, Mehlspeisen, Nudeln

500 g Chin. Eiernudeln			- snow peas, Kefen
115 g Mageres Schweinefleisch	2		Rote Chiles
-in dünnen Scheiben			-in Scheiben
115 g Hähnchenfleisch	5		Scheibe Salat
-in dünnen Scheiben			-o. Chinakohl
115 g Grosse Krabben			-in Streifen
115 g Chin. Pilze	1	Essl. Helle Soja Sauce	
-eingeweicht u.		1 Teel. Dunkle Soja Sauce	
-klein geschnitten	1/4	Tas. Hühnerbrühe	
3 Frühlingszwiebeln		Salz	
-in 5 cm lange Stücke		- nach Geschmack	
85 g Junge Erbsenschoten	4	Essl. Öl	

Nudeln in reichlich Wasser u. etwas Salz ca. 5 Min. kochen. Abgießen und kalt abspülen. Gut abtropfen lassen u. etwas trocknen lassen.

Fett in Pfanne oder Wok erhitzen. Krabben, Schweinefleisch, Hähnchenfleisch, Erbsenschoten und Pilze braten. Nudeln zufügen, gut umrühren und würzen.

Dunkle und helle Soja Sauce, Frühlingszwiebeln, Hühnerbrühe und Salz begeben, abermals gut mischen und ca. 4-5 Min. braten.

Mit dem Chili und Salat garnieren und auftragen.