

Nudeln Rezepte

Nudeln Mit Krabbensauce

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Teigwaren, Mehlspeisen, Nudeln

		Für die Nudeln	
250	g. chinesische Eiernudeln		Salz
2	Liter Wasser		
		Für die Soße	
2	Essl. helle Sojasauce	1	Essl. Sesamöl
1	Essl. Speisestärke	1/2	Teel. Salz
250 ml	Wasser		
		Außerdem	
2	Essl. Sesamöl		frischer weißer Pfeffer aus
250	g. geschälte Krabben o. -Krabbenfleisch		- der Mühle

Die Nudeln zuerst ca. 10 Minuten in heißem Wasser einweichen, abtropfen lassen. Dann in 2 l kochendes Salzwasser geben und in 3 - 4 Minuten gar kochen.

Abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken, warm stellen. Für die Sauce die Sojasauce, die in etwas Wasser glatt gerührte Speisestärke, das restliche Wasser, das Sesamöl und das Salz vermischen, beiseite stellen.

Das Öl im Wok erhitzen, die Krabben unter Rühren dazu geben und mit frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken. Die angerührte Sauce darüber gießen und 1 Minute Pfannenrühren, bis die Sauce anfängt einzudicken.

Die Krabbensauce über die heißen Nudeln gießen und servieren.