



Dauer: //\litte
Kategorie: Hauptspeisen Vegetarisch
Saison: Frühling Sommer
Für: 4 Personen
Verfasst von: Salzburg schmeckt

Zutaten

125 G	Mie Nudeln
250 G	Shiitake Pilze
125 G	Chinakohl
2	Frühlingszwiebel
2	Karotten
40 G	geschälte Erdnüsse
1	Knoblauchzehe
4 G	Ingwer

200 ML	Gemüsebrühe
50 ML	Sojasauce
1 TL	Chilipaste / Sambal Oelek
1 EL	Erdnussöl

Zubereitung

- 1. Nudeln in Salzwasser 3 Minuten vorkochen, dann mit kaltem Wasser abschrecken und beiseite stellen.
- 2. Die Shiitake, den Chinakohl, die Karotten und die Frühlingszwiebeln in Streifen schneiden.
- 3. Knoblauch und Ingwer sehr fein hacken.
- **4.** Im Wok oder in einer Pfanne 1 EL Erdnussöl erhitzen. Darin das Gemüse (Chinakohl, Karotten, Frühlingszwiebel) und die Shiitake anbraten und in einer Schüssel sammeln.

Aufgrund der unterschiedlichen Garzeit brät man am besten alles einzeln an.

- 5. Die Erdnüsse in den Wok geben und kurz anrösten, dann Ingwer und Knoblauch beifügen.
- **6.** Mit Gemüsebrühe aufgießen und die Nudeln beifügen. Mit Sojasauce und Sambal Olek abschmecken und garen, bis die Nudeln die gewünschte Konsistenz haben.
- 7. Zum Schluss die Shiitake und das Gemüse beifügen und servieren.