



# REZEPT DER WOCHE

---

## GEBRATENE ASIA-NUDELN

---

### Zutaten

250 g Weizennudeln zB Mie-Nudeln  
1 große Karotte  
5 Frühlingszwiebeln  
1 Knoblauchzehe  
2 EL Sonnenblumenöl  
3 TL Hoisin Paste  
4 EL Sojasauce

### Zubereitung

Gebratene Nudeln mit Gemüse

Kocht die Nudeln in reichlich Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest, gießt sie ab und stellt sie beiseite.

Schneidet eine große Karotte in feine Streifen, eine Handvoll Frühlingszwiebeln in dünne Ringe und hackt eine Knoblauchzehe fein.

Erhitzt in einer großen Pfanne etwas Sonnenblumenöl und bratet das vorbereitete Gemüse darin an, bis es leicht weich ist.

Gebt die gekochten Nudeln zusammen mit etwas Hoisin-Sauce und Sojasauce in die Pfanne. Vermengt alles gut und bratet es an, bis die Nudeln leicht knusprig sind.

Bestreut das Gericht mit ein paar Frühlingszwiebelringen und Sesam.



Philipp und Birgit Flörke GbR - Speicherstr. 8, 17153 Grischow

[www.grischower-gartengemuese.com](http://www.grischower-gartengemuese.com)