

Asia-Nudelpfanne mit Pak Choy & Erdnussoße

Bio Kochbox KW 18



Asia-Nudelpfanne mit Pak Choy & Erdnussoße



MENGENHINWEIS:

- Für 1 Portion die Mengen halbieren
- Für 4 Portionen die Mengen verdoppeln

Für 2 Portionen:

- 200 g Wok Nudeln
- 1 Pak Choy
- 1 Möhre
- 1 Paprika
- 1 Lauchzwiebel
- 2 EL Erdnussbutter
- 2 EL Sojasoße
- 1 TL Limettensaft

Eigener Vorrat:

- Salz, Pfeffer
- 1 EL Öl

Zubereitung:

Nudeln nach Packungsangabe zubereiten, abgießen und beiseitestellen. Gemüse waschen und in feine Streifen schneiden, Pak Choy waschen und in Stücke teilen. Öl in einer großen Pfanne oder Wok erhitzen. Zuerst Möhre und Paprika 3–4 Minuten anbraten. Pak Choy und Lauchzwiebel zugeben und kurz mitbraten.

Erdnussbutter, Sojasoße und Limettensaft mit etwas Wasser glattrühren. Nudeln und Sauce in die Pfanne geben, alles gut vermengen und erhitzen.