

Gebratene Reismnudeln mit Pak Choi, Pilzen und Sauce

Bio Kochbox KW 28



Gebratene Reismnudeln mit Pak Choi, Pilzen und Sauce



MENGENHINWEIS:

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

Für 2 Portionen:

- 200 g Reismnudeln
- 1 Pak Choi
- 200 g Champignons
- 2 Frühlingszwiebeln
- 1 Stück Ingwer
- 1 Handvoll Koriander
- 1 Limette

Eigener Vorrat:

- Salz, Pfeffer
- 2 EL Sojasauce
- 1 EL Sesamöl
- 1 EL Öl
- 1 TL Ahornsirup
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Olivenöl

Zubereitung:

Die Reismnudeln werden nach Packungsangabe gegart und anschließend in ein Sieb abgegossen und gut abtropfen gelassen. Der Pak Choi wird geputzt, gründlich gewaschen, trocken geschüttelt und in mundgerechte Stücke geschnitten. Die Champignons werden geputzt und in Scheiben geschnitten. Die Frühlingszwiebeln werden geputzt, gewaschen und in feine Ringe geschnitten. Knoblauch und Ingwer werden geschält und fein gehackt. Der Koriander wird gewaschen, trocken geschüttelt und grob gehackt. Die Limette wird ausgepresst. In einer großen Pfanne oder einem Wok wird Öl erhitzt, darin werden Champignons kräftig angebraten, danach werden Knoblauch und Ingwer hinzugegeben. Anschließend wird der Pak Choi untergehoben und kurz mitgebraten. Die Nudeln werden hinzugefügt und mit Sojasauce, Sesamöl, Limettensaft und Ahornsirup vermischt, bis alles gleichmäßig überzogen ist. Zum Schluss werden Frühlingszwiebeln und Koriander untergehoben und das Gericht mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt.