KIKKOMAN

Gebratene Nudeln mit Pak Choi

Gesamtzeit **30 Min.** **30 Min.** Vorbereitungszeit

Nährwertangaben (pro Portion):
2'209 kJ / 527 kcal

Fett: **14.3 g** Eiweiss: **17.9 g**
Kohlenhydrate: **76.7 g**

ZUTATEN

4 Portion(en)

75 g	Cashew-Nüsse
250 g	Ramen-Nudeln
3	Frühlingszwiebeln
3	Knoblauchzehen
1	rote Peperoni
100 g	Champignons
4	kleine Pak Choi
2.5 EL	Pflanzenöl
1 EL	geriebener Ingwer
75 ml	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
2 EL	Chilisauce
2 EL	Reisessig
1 EL	Sesamöl
1 EL	Kikkoman geröstetes Sesamöl
	einige Blättchen Koriander

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Nüsse in einer Pfanne fettfrei rösten und beiseitestellen. Nudeln nach Packungsanweisung zubereiten. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Knoblauch abziehen und pressen. Peperoni halbieren, putzen waschen und in Streifen schneiden. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Pak Choi vierteln und waschen.

Schritt 2

Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und Frühlingszwiebeln, Knoblauch und Ingwer darin kurz anbraten. Peperoni, Champignons und Pak Choi zugeben, rundherum anbraten, Nudeln zugeben, unterheben und kurz mitbraten.

Schritt 3

Sojasauce, Chilisauce, Essig und Sesamöl verrühren, zur Gemüsemischung geben und einige Minuten weiterbraten. Mit Nüssen und Koriander bestreuen und gebratene Nudeln servieren.