

Süß-Saure Asia-Nudeln

Zutaten

1 Paket Asia-Nudeln
2 Möhren
1 Bund Frühlingszwiebeln
1 halber Spitzkohl
Sesamöl
50ml Sojasoße
15g Zucker
20ml Reissessig
1 Limette
Salz



Ein Wok sieht zwar cool aus, eine große Pfanne ist aber genau so gut!

1

Die Möhren gründlich waschen oder schälen und in Scheiben schneiden, den Spitzkohl und die Frühlingszwiebeln waschen und klein schneiden. In einem Wok oder einer großen Pfanne das Öl erhitzen und die Frühlingszwiebel andünsten.

2

Den Kohl und die Möhren dazu geben und bei mittlerer Hitze kochen lassen. Derweil das Wasser für die Nudeln aufsetzen und diese mit ein wenig Salz kochen. Etwa 3 Minuten vor der angegebenen Garzeit abgießen.

3

Währenddessen die Sojasoße, den Zucker, den Reissessig und eine Messerspitze Salz in einem Schälchen verrühren bis keine Klumpen mehr übrig sind.

4

Nach dem abgießen die Nudeln zum Rest in die Pfanne geben und die Soße drüber gießen. Die Temperatur nochmal für 2 Minuten hochstellen. Zum Schluss noch die Limette drüber pressen, Fertig.