

Asiatische Powernudeln



Mit Gemüse wie Karotten, Lauch, Fenchel und Federkohl sowie Gewürzen wie Knoblauch, Peperoncini und Ingwer werden Nestnudeln zuhause zu Asian Streetfood

Zutaten

Für 4 Personen

250 g Nestnudeln
Salz
2 Karotten
120 g Lauch
1 Fenchel
150 g Federkohl
3 Knoblauchzehen
1 roter Peperoncino
4 EL Wok-Öl
1 cm Ingwer
1 dl Wasser
3 EL Sojasauce
6 EL Sweet-Chili-Sauce
1 TL Sesamöl

Nudeln in reichlich Salzwasser ca. 5 Minuten knapp bissfest garen. Abgiessen, kalt abschrecken und beiseitestellen.

Karotten in Stäbchen, Lauch in Ringe schneiden. Fenchel fein hobeln. Federkohl rüsten, grobe Blattrippen entfernen. Federkohlblätter in Streifen schneiden. Knoblauch in dünne Scheiben schneiden. Peperoncino hacken.

Wok-Öl erhitzen. Gemüse darin rundum ca. 5 Minuten rührbraten.

Knoblauch und Peperoncino begeben. Ingwer dazureiben. Ca. 2 Minuten weiterbraten. Nudeln begeben.

Wasser, Sojasauce, Sweet-Chili-Sauce und Sesamöl begeben, kurz aufkochen, bis die Nudeln heiss sind.