

Gebratene Reismudeln mit Broccoli und Paprika

Zutaten für: 4 Personen

GIAU THIAU PAAK

400	Gramm	Reismudeln
1		Zwiebel
300-400	Gramm	Broccoli
1		Rote Paprika
3		Frühlingszwiebeln
3	Essl.	Öl
1		Ei
3	Essl.	Zucker
3	Essl.	Helle Sojasauce
2	Essl.	Weißweinessig = erhältlich im Asia Shop oder Asiafoodland

Anleitung:

1. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und die Nudeln etwa zehn Minuten köcheln. Danach die Nudeln mit kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen.

2. Broccoli putzen, kleinschneiden und in einem Topf mit etwas Salzwasser drei Minuten blanchieren. Das Salzwasser abgießen und Broccoli zur Seite stellen.

3. Paprika und Zwiebel in Würfel schneiden.

4. Frühlingszwiebel in ca. 2 cm lange Stücke schneiden.

5. In einem Wok oder Pfanne Öl erhitzen und die Zwiebelwürfel darin glasig anbraten. Dann den Broccoli und die Paprika dazugeben. Alle Zutaten unter Rühren anbraten.

6. Die Zutaten in dem Wok zur Seite schieben und das Ei aufschlagen und in der freien Fläche unter Rühren anbraten. Danach alle Zutaten wieder vermischen.

7. Die Nudeln und die Frühlingszwiebeln in den Wok geben. Alle Zutaten verrühren.

8. Alles mit Zucker, Sojasauce und Weißweinessig abschmecken.

TIPP: Ggf. mit heller Sojasauce nachwürzen.

Zubereitung ca. 30-35 Minuten