

Spaghetti - Chinesische Art

Zutaten für: 4 Portionen

500	Gramm	Spaghetti	
1	Ltr.	Gemüsebrühe	
3		M.-große	Zwiebel(n)
3	groß.	Karotte(n)	
3		M.-große	Paprikaschote(n), rot, grün, gelb
1	groß.	Zucchini	
1	Glas	Mungobohnenkeimlinge	
5	Essl.	Sojasauce	
2 1/2	Essl.	Speisestärke	
2 1/2	Essl.	Olivenöl	
5	Teel.	Zucker	
1	Prise	Chilipulver	

Anleitung:

Die Zwiebeln fein würfeln, das restliche Gemüse in Streifen schneiden. Die Spaghetti vierteln.

In einem großen Topf Gemüse und Zwiebeln ein paar Minuten lang in etwas Olivenöl anbraten. Die Gemüsebrühe hinzufügen und zum Kochen bringen. Dann die Spaghetti zufügen und für 8 - 10 Minuten köcheln lassen.

In einer Tasse Sojasoße, Speisestärke, Olivenöl, Zucker und Chilipulver verrühren und in die fertigen Nudeln rühren.

Zubereitungszeit: 20 Min.

Schwierigkeitsgrad: normal

Brennwert p. P.: 670 kcal