Frühlingszwiebeln mit Ingwer und Nudeln

Herkunft: China
Kategorie: Beilagen, Gemüsegerichte

Vorbereitungszeit: 10 Minuten
Zubereitungszeit: 5 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

250 g Eiernudeln
6 EL Sesamöl
4 cm Ingwer
4 Bund Frühlingszwiebel(n)
1 Prise Salz
2 EL Austernsauce

Frühlingszwiebeln mit Ingwer und Nudeln

Vorbereitung

Die Nudeln in 2 l kochendes Wasser geben und 2 Minuten kochen, dann abgießen, kalt abschrecken und warm stellen. Den Ingwer schälen und in feine Streifen schneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in schräge, 3 cm lange Stücke schneiden.

Zubereitung

Eine heiße Pfanne zweimal in Öl ausschwenken und den Ingwer 10 Sekunden pfannenrühren. Die Frühlingszwiebeln zugeben und 20 Sekunden durchrühren. Mit Salz abschmecken. Die Nudeln dazugeben, kurz erhitzen und die Austernsauce darübergießen, danach vorsichtig durchmischen und auf einer vorgewärmten Platte servieren.

© 2024 coquina.de