



Nudeln in spezieller Sauce

Zha jiàng miàntiáo

In chinesischen Haushalten wird diese Sauce aus Reiswein, Sambal Oelek, Sojasauce, Zucker und süßer Bohnenpaste stets fertig zubereitet und in Steinguttöpfen aufbewahrt. Sollten unerwartet Gäste kommen, werden die Nudeln gekocht und das Gemüse blanchiert. So ist ein schmackhaftes Gastmahl immer schnell bereit.

Herkunft: China

Kategorie: Beilagen, Nudelgerichte

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Zubereitungszeit: 5 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

100 g Nudeln

100 g Bohnensprossen

2 Frühlingszwiebel(n)

1 ½ EL Reiswein

½ TL Sambal Oelek

1 EL Sojasauce hell

1 ½ EL Zucker

1 EL Süße Bohnenpaste



Nudeln in spezieller Sauce

Vorbereitung

Benötigt wird eine große Reisschale. Die Nudeln kochen und abtropfen lassen, die Sojabohnenkeimlinge etwa 2 Minuten blanchieren. Die Frühlingszwiebeln in Streifen schneiden.

Zubereitung

Die Nudeln, die Sojabohnenkeimlinge und die Frühlingszwiebeln vermengen. In einer großen Reisschale die übrigen Zutaten zu einer Sauce verrühren und dann unter die Nudel-Gemüse-Mischung heben und sofort servieren.