



## Nudeln in spezieller Sauce Zha jiàng miàntiáo

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

### 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.



Nudeln in spezieller Sauce