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 schmackhaftens 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.

© 2026 coquina.de