



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