Frühlingszwiebeln mit Ingwer und Nudeln
jiūng cōng miàn

Frühlingszwiebeln mit Ingwer und Nudeln, auch bekannt als (cōng yóu miàn), ist ein einfaches, aber unglaublich aromatisches Gericht aus der chinesischen Küche. Der Geschmack ist eine wunderbare Kombination aus der milden Schärfe der Frühlingszwiebeln, der würzigen Note des Ingwers und der herzhaften Umami-Note der Austernsauce.Die Frühlingszwiebeln werden in Öl angebraten, bis sie goldbraun und knusprig sind, was dem Gericht eine leicht süße und karamellisierte Note verleiht. Der Ingwer fügt eine frische, leicht scharfe Komponente hinzu, die perfekt mit den weichen Nudeln harmoniert. Insgesamt ist das Gericht sowohl einfach als auch geschmacklich komplex, mit einer angenehmen Balance aus süßen, salzigen und würzigen Aromen.

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.

© 2026 coquina.de