

Singapur aus dem Wok: Gebratene Glasnudeln mit Schweinefleisch

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

Für die gebratenen Nudeln

100 g dünne Glas- oder Reismnudeln
2 Eier
100 g Chinakohl
3 Möhren
2 rote Zwiebeln
1 grüne Paprika
2 Frühlingszwiebeln
250 g Schweinegeschnetzeltes
3 Esslöffel Öl
1/2 Teelöffel Currypulver
Salz, Pfeffer

Für die Sauce

1 Esslöffel Rotwein
2 Esslöffel Sojasauce
2 Teelöffel Sesamöl
1/2 Esslöffel Fischsauce
1 Teelöffel Zucker

Besonderes Zubehör

Wok

Im modernen Singapur brutzelt das asiatische 'Mei Fun' mit Glasnudeln in den Woks der ganzen Stadt: Für das

beliebte Nudelgericht wird zunächst ein Omelett gebacken, das in Streifen geschnitten wird und später wieder seinen Weg zu den gebratenen Nudeln in die heiße Pfanne findet. Mit einer würzigen Sauce aus Sesamöl und Sojasauce sowie frischem Gemüse vermengt - ein Hochgenuss für Fans der fernöstlichen Metropole.

- 1 -

Nudeln mit warmem Wasser übergießen, bis sie vollständig bedeckt sind. 10 Minuten ziehen lassen, abgießen und beiseitestellen.

- 2 -

Zwiebeln und Möhren schälen. Mit Kohl und Paprika in dünne Streifen schneiden. Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden.

- 3 -

1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Eier mit je 1/2 TL Salz und Pfeffer verquirlen. In die Pfanne geben, 3 Minuten bei mittlerer Hitze braten. Omelett wenden und erneut 1 Minute stocken lassen. Aus der Pfanne nehmen, auskühlen lassen und in Streifen schneiden.

- 4 -

Für die Sauce alle Zutaten verquirlen.

- 5 -

Schweinegeschnetzeltes mit Salz und Pfeffer würzen. 1 EL Öl in einem Wok erhitzen, Fleisch ca. 3 Minuten scharf anbraten. Aus dem Wok nehmen, mit Alufolie abdecken und beiseitestellen.

- 6 -

Restliches Öl im Wok erhitzen. Zwiebeln, Karotten und

Singapur aus dem Wok: Gebratene Glasnudeln mit Schweinefleisch

Currypulver anschwitzen. Kohl, Paprika und Frühlingszwiebeln zugeben und mit Sauce übergießen. Mit Nudeln, Fleisch und Omelett-Streifen vermengen.