

## Singapur aus dem Wok: Gebratene Glasnudeln mit Schweinefleisch

VORBEREITEN

20  
Min.

ZUBEREITEN

15  
Min.

NIVEAU



treffen auf gebackenes und anschließend in Streifen geschnittenes Omelett. Hinzu gesellen sich außerdem eine würzige Soße aus Sesamöl und Sojasauce und buntes, frisches Gemüse -- ein knackig-aromatischer 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 Currypulver anschwitzen. Kohl, Paprika und

### 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' in den Woks der ganzen Stadt. Gebratene Glasnudeln

## Singapur aus dem Wok: Gebratene Glasnudeln mit Schweinefleisch

Frühlingszwiebeln zugeben und mit Sauce übergießen.  
Mit Nudeln, Fleisch und Omelett-Streifen vermengen.