

Heiß und würzig: Vegetarische Ramen-Nudeln aus dem Wok

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

Für die gebratenen Nudeln

150 g Ramen-Nudeln
1 Knoblauchzehe
1 Teelöffel geriebener Ingwer
100 g Shiitake Pilze
1 Kopf Brokkoli
3 Möhren
2 Esslöffel Öl
Salz, Pfeffer
1/2 Bund Koriander

Für die Sauce

2 Esslöffel Reisessig
2 Esslöffel Sesamöl
4 Esslöffel Sojasauce
1 Esslöffel Hoisin-Sauce
2 Teelöffel brauner Zucker
1 Teelöffel geriebener Ingwer

Besonderes Zubehör

Wok

schon werden Brokkoli, Pilze und Möhren zu einer würzigen Asia-Pfanne. Wer seine Essstäbchen einmal darin versenkt hat, stellt nie wieder in Frage, warum die Asiaten die Zubereitung von Nudeln, Gemüse und Co. im Wok so lieben.

- 1 -

Für die Sauce alle Zutaten verquirlen.

- 2 -

Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Möhren schälen und in schmale Streifen schneiden. Brokkoli in Röschen teilen und vierteln. Knoblauch schälen und hacken.

- 3 -

Ramen-Nudeln nach Packungsanleitung weich kochen und abgießen.

- 4 -

Öl im Wok erhitzen, Gemüse bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten unter Rühren anbraten. Mit Ingwer, Salz und Pfeffer abschmecken.

- 5 -

Gemüse an den Pfannenrand schieben. Nudeln mittig in den Wok geben, Sauce darübergießen und vermengen. Gemüse unterrühren und 2 Minuten weiterbraten.

- 6 -

Koriander hacken und kurz vor dem Servieren unterheben.

Knackiges Gemüse trifft auf japanische Nudel - das kann nur lecker werden! Kurz im Wok anbraten und mit den beliebten Ramen-Nudeln in Hoisin Sauce schwenken -