

Asiatische Sweet-Chili-Wok mit Sobanudeln von Luzi

Aregger

Mengen für 10 Personen

750 g Paprika	
200 g Frühlingszwiebeln	
2.0 Stück Knoblauchzehen	
1.0 kg Reismnudeln	Chuka Soba-Weizennudeln
5 cl Erdnussöl	Öl in einem Wok oder einer großen beschichteten Pfanne erhitzen. Paprika und Fleisch darin ca. 5 Minuten rundherum braten. Knoblauch zu geben und mit Sojasoße und Essig ablöschen.
1.5 dl Sojasauce	
8 cl Essig	
1.0 dl Sambal Oelek	Nudeln abgießen. Nudeln und Frühlingszwiebeln in die Pfanne geben und mit Paprika und Fleisch mischen. Nudelpfanne mit Chilisoße und Pfeffer abschmecken. Nüsse darüberstreuen.