



Asiatische Sweet-Chili-Wok mit Sobanudeln und Nussmix

von Nanya

Mengen für 10 Personen

100 g Cashewnüsse	(CASHEW Erdnuss Mix)
750 g Paprika	Nüsse grob hacken. Paprika putzen, waschen und in dünne Streifen schneiden. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und schräg in feine Ringe schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken. Nudeln in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung zubereiten. Fleisch trocken tupfen und in Streifen schneiden.
200 g Frühlingszwiebeln	
2.0 Stück Knoblauchzehen	
1.0 kg Reismudeln	Chuka Soba-Weizennudeln
700 g Schweinegeschnetzeltes	
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.