



Asiatische Sweet-Chili-Wok mit Sobanudeln und Nussmix / Vegi

von DIEküche

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 |
| 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. |