

Stir fried Noodles von lilifee

Mengen für 10 Personen

- 1) Asian Noodles in Salzwasser geben und al dente kochen. Danach aus dem Wasser nehmen und mit wenig Olivenöl beträufeln.
- 2) Die Zwiebel, den Knoblauch und die Paprikaschote klein schneiden und in einer Bratpfanne mit wenig Öl für ca. zwei Minuten andünsten.
- 3) Währenddessen Saisongemüse nach Wahl in Streifen schneiden und in die Bratpfanne dazugeben. Das Ganze etwa fünf Minuten anbraten bis das Gemüse gar ist.
- 4) Saucen Zutaten vermengen, in die Pfanne dazugeben und für ca. eine Minute köcheln.
- 5) Die gekochten Nudeln ebenfalls in die Pfanne geben. Alles miteinander vermischen und weitere zwei Minuten anbraten lassen. Mit Gewürzen abschmecken.

Sauce beinhaltet: Ingwer, Chilliflocken, Rohrzucker, Sesam/Erdnussöl, Sojasauce, Reisessig und Wasser

Quelle: <https://gorilla-schulprogramm.ch/inspiration/fried-noodles>

Gewürze: Sesam, Koriander, Chillipulver

2.0 Stück Zwiebeln	
8.0 Stück Knoblauchzehen	
4.0 g Ingwer	cm statt g
500 g Pilze	
1.5 g Chinakohl	Stück nicht Gramm
2.0 g Frühlingszwiebeln	Bund statt g
2.0 Stück Pepperoni	
1.0 g Sojasprossen	Pck statt g
1.0 kg Nudeln	Ramen Noodels
1.5 dl Sojasauce	
3.75 dl Wasser	
7.5 cl Öl	
7.5 cl Reisessig	
5.0 g Rohrzucker	ca. 4-5 EL einfach nach guetdünke
1.0 cl Zitronensaft	eifach chli
3.0 Stück Limetten	