

Nudeln schmal nach Bami-Goreng Art

Zutaten:

- 320 gr. Nudeln schmal
- 250 gr. Geschnetzeltes Fleisch nach Wahl
- 20 gr. Sesam- oder Sonnenblumenöl
- 250 gr. China-Gemüsemix mit Pilzen
- 1.5 dl. Sojasauce
- Gewürze und Salz

Zubereitung:

Nudeln schmal in siedendem Wasser al dente kochen und abschütten.

Geschnetzeltes in heissem Öl anbraten, China-Gemüsemix und gekochte Nudeln dazugeben.

Mit Sojasauce ablöschen und fertig abschmecken.

Tip: Je nach Lust können auch noch Krevetten beigegeben werden.