

Nudeln schmal nach Bami-Goreng

Die Zutaten

- 320g BSCHÜSSIG Nudeln schmal (oder Ernst professional Nudeln gestreckt)
- 250g Geschnetzeltes Fleisch nach Wahl
- 20g Sesam- oder Sonnenblumenöl
- 250g China-Gemüsemix mit Pilzen
- 1,5 dl Sojasauce
- 1 Frühlingszwiebel
- Gewürze und Salz



Die Zubereitung

Teigwaren

2-3l frisches Wasser für die Teigwaren aufsetzen und aufkochen. Wenn das Wasser kocht 1-1½ EL Salz und dann die Teigwaren dazugeben und gemäss der **Zeitangaben auf der Verpackung** «Al Dente» kochen. Damit du den Zeitpunkt nicht verpasst stellst du die Küchenuhr auf diese Zeit ein oder probierst ab und zu die Konsistenz der Teigwaren. Ist der Punkt erreicht, die Teigwaren abgiessen und ein paar Butterflocken oder je nach Belieben ein wenig Olivenöl darüber geben und darunter mischen.

Sauce & Beilagen

Eine Frühlingszwiebel waschen, rüsten und in Ringe schneiden. Das Geschnetzelte (in diesem Beispiel Rindfleisch) pikant würzen und im heissen Öl anbraten. Dann den China-Gemüsemix mit den Pilzen und der Frühlingszwiebel dazugeben und ein paar Minuten zusammen bei mittlerer Hitze schmoren.

Die Nudeln abgiessen, zum Geschnetzelten und dem Gemüse geben und mischen. Mit der Sojasauce ablöschen und mit Gewürzen und Salz abschmecken.

Tipp:

Um dem Gericht noch das gewisse Etwas zu verleihen, kannst du am Schluss frischen (oder tiefgekühlten) Ingwer partiell schälen, darüber reiben und mit der Sojasauce darunter ziehen.

Je nach Lust können auch in Knoblauch und Öl gebratene Crevetten beigegeben werden. Beim Fleisch wird typischerweise Rind oder Geflügel verwendet.

En Guete