

# Nudeln Rezepte

## Gebratene Nudeln

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Exotisch, China, Gemüse, Nudel, Rind, Fleisch

---

400 g	Rinderhüft-Steak	2	Essl. Sojaöl; (2)
2	Essl. Sojasauce	1	Essl. Sojaöl; (3)
1	geh. TL Sambal Oelek; (1)	2	Essl. Rinderfond; fünffach
4	geh. TL Speisestärke		- konzentriert
125 g	Nudeln, chinesisches	100 ml	Wasser
150 g	TK- Erbsen	1	geh. TL Ketjap Manis; süßliche
1	Paprikaschote, rot		- Soja-Würzsauce
1	Paprikaschote, gelb	1	geh. TL Sambal Oelek; (2)
500 g	Chinakohl	1	Kressekästchen
3	Essl. Sojaöl; (1)		

---

Fleisch in 5 cm lange, dünne Streifen schneiden. Sojasauce, Sambal Oelek (1) mit Speisestärke verrühren. Fleisch darin eine Stunde marinieren.

Nudeln nach Packungsanweisung garen und abschrecken.

Erbsen auftauen. Paprika waschen, der Länge nach vierteln. Stielansatz und Kerne entfernen. Mit Sparschäler die Haut abschälen, Fruchtfleisch würfeln. Chinakohlblätter vom Strunk lösen, waschen, in Streifen schneiden.

Im heißen Wok Sojaöl (1) erhitzen. Darin Nudeln braten, herausnehmen.

Sojaöl (2) erhitzen. Fleisch in zwei Portionen anbraten, herausnehmen.

Im Sojaöl (3) Paprika 3 Minuten braten. Kohl und Erbsen zufügen.

Nudeln und Fleisch untermischen. Fond mit Wasser, Ketjap Manis und Sambal Oelek (2) unterziehen.

Mit Kresse bestreut servieren.