

# Nudeln Rezepte

## Asiatische Nudelpfanne - Tientsin

Anzahl: 6 Portionen

Gattung: Teigwaren, Mehlspeisen, Nudeln, Exotisch

---

20 g	Mu-Err-Pilze	2	Essl. Öl
300 g	Rinderhackfleisch	600 ml	Wasser
2	Essl. Sojasauce	2	Pack. Asia-Nudelpfanne 'Mah Meeh'
2	Essl. Sherry, trocken		-z.B. von Maggi
4	Frühlingszwiebeln	300 g	Tagliatelle, z.B. von
400 g	Brokkoli		-Buitoni

---

Mu-Err-Pilze nach Anweisung einweichen (ca. 3 Stunden), putzen, in Streifen schneiden. Mit Rinderhackfleisch in Sojasauce und Sherry ca. 1 Stunde marinieren, zu kleinen Bällchen formen.

Frühlingszwiebeln putzen, waschen, in 3 cm lange Stücke schneiden. Brokkoli putzen, Röschen abtrennen, Stiele in Scheiben schneiden.

Öl in einer Pfanne heiss werden lassen, Fleischbällchen und Frühlingszwiebeln kurz braten, herausnehmen.

Wasser aufgießen, Gewürzmischung 'Mah Meeh' einrühren, zum Kochen bringen, Brokkoli zugeben und 7 Minuten kochen.

Zwiebel und Hackfleischbällchen wieder zugeben und heiß werden lassen.

Tagliatelle nach Anweisung kochen, abtropfen lassen und mit dem Pfannengerührten anrichten.