

Gebratene Nudeln (vegetarisch) aus dem Wok

Zutaten:

- 1 EL Erdnussöl
- 1 Schalotte
- 200 g Zuckerschoten in Streifen geschnitten (Fäden entfernen)
- 2 Karotten (in Streifen gehobelt)
- 3 Eier
- 1/2 Pck. Wok Gemüse (tiefgefroren)
- 1 Packung Mie-Nudeln
- 3 EL Sojasoße
- Salz
- Pfeffer
- 1 TL. Gemüsebrühpulver



Zubereitung:

Zuerst die Schalotte andünsten. Dann die Zuckerschoten und die Karotten zugeben und kurz anbraten. Das Wokgemüse ebenfalls zugeben und 5 min. anbraten. Mit den Eiern übergießen und mit Gemüsebrühe, Sojasoße, Salz und Pfeffer abschmecken.

Währenddessen Mie Nudeln mit kochendem Wasser übergießen und 5 min. ziehen lassen. Nudeln abgießen und unter das Gemüse mischen und servieren.

Verwendete Produkte: Edelstahl Antihaf-Wokpfanne mit Glasdeckel, großes Schneidebrett, Santokumesser

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN