



Gebratene Nudeln mit Zitronenpfeffer - Koriander Pute und Gemüse

Zutaten:

200 g Putenfleisch, geschnetzelt
150 g Paprikaschote, rot, gewürfelt
80 g Lauch, grob gehackt
50 g Karotten, in Streifen geschnitten
50 g Sojasprossen
1 Chilischote, rot, fein gehackt
100 g Chin. Nudeln (Mie)
Erdnussöl, Zitronenpfeffer, Salz, 1 Prise Zucker
Koriander, gemahlen
Chili-Flocken
1 TL 5-Gewürzepulver
4 Knoblauchzehen, fein gehackt;
1 cm Ingwer, fein gerieben
3 EL Sojasoße
50 ml Gemüsebrühe
Koriandergrün, zum Garnieren

Zubereitung:

Putengeschnetzeltes unter kaltem Wasser abbrausen und trocken tupfen. Mit viel Zitronenpfeffer, etwas Salz und ordentlich gemahlenem Koriander einreiben.

Wasser mit ein wenig Salz zum kochen bringen und die Nudeln hinein geben. Nudeln ca. 4-5 Minuten kochen und dann gut abtropfen lassen. Währenddessen Öl im Wok stark erhitzen und das Fleisch knusprig anbraten. Danach das Gemüse hinzugeben, mitbraten. Knoblauch und Ingwer hinzugeben. Mit Gewürzen und Saucen würzen, Brühe angießen und abschmecken, warm stellen.

Erneut etwas Öl im Wok erhitzen und die abgetropften Nudeln anbraten. Mit frisch gemahlenden Chiliflocken bestreuen, Fleisch und Gemüse unterheben.

Mit frischem Koriandergrün servieren.