

Gebratene Nudeln mit Pak Choi und Tatsoi

- 1 Pak Choi
- 1 Tatsoi
- 250g Reismudeln oder Misonudeln
- 1 Knoblauchzehe
- 1 kleine Zwiebel
- 1 kleines Stück Ingwer
- 2 EL Sojasauce
- 1 EL Reisweinessig
- Kokosöl
- Sesamsamen
- etwas Chilipaste nach Geschmack

Nudeln nach Packungsanweisung garen, abtropfen lassen und in einer Schüssel mit 1 EL Sojasauce vermischen.

Pak Choi und Tatsoi vom Strunk befreien, die Stiele in Stücke schneiden und die Blätter in Streifen. Zwiebeln in grobe Stücke schneiden, Ingwer schälen und fein hacken. Knoblauch schälen und fein hacken oder durch die Presse drücken. In einer Pfanne etwas Kokosöl erhitzen und Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Pak Choi- und Tatsoi-Stiele zusammen anbraten. Wer etwas Schärfe mag, gibt jetzt nach Geschmack etwas Chilipaste dazu. Kurz bevor alles gar ist, die Blätter dazu geben und zusammenfallen lassen, gut verrühren. Aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.

Noch etwas Kokosöl in einer großen Pfanne erhitzen und die Nudeln darin scharf anbraten - wenn sie am Pfannenboden kleben, noch etwas Öl hinzugeben. Gemüse untermischen, alles mit Sojasauce und einem EL Reisweinessig abschmecken.

Auf einem Teller anrichten und mit Sesamsamen bestreut servieren.

Guten Appetit! :-)

PS: Alternativ zu Nudeln schmeckt dieses Gericht auch gut mit Reis.