

Nudeln Rezepte

Chili Erdnuss Nudeln - Vegetarisch

Anzahl: 4 - 6 Personen

Gattung: Teigwaren, Nudel, Vegetarier, Pikant, Asiatisch

500 g	frische dünner Eiernudeln	100 g	Bohnensprossen
1	Essl. Öl	3	Essl. Erdnussbutter mit Nüssen
1	Teel. Sesamöl	1	Essl. Hoisinsauce
4	Essl. frische Erdnusskerne	4	Essl. Kokosmilch
2	kleine rote Chilischoten	2	Essl. Limettensaft
4	Auberginen, in Scheiben - genschnitten	1	Essl. thailändische süße - ChilisaUCE
200 g	Zuckererbsen		

1. Die Nudeln in einem großen Topf mit kochendem Salzwasser 3 Minuten kochen. Die Öle in einem Wok oder in einer Pfanne erhitzen. Die Erdnüsse darin unter Rühren bei starker Hitze in 1 Minute goldbraun rösten. Chilies, Auberginen und Zuckererbsen hineingeben und 2 Minuten braten. Die Temperatur auf mittlere Stufe zurückschalten; Nudeln und Sprossen hineingeben und sehr gut vermengen.

2. Erdnussbutter, Hoisinsauce, Kokosmilch, Limettensaft sowie die ChilisaUCE glattrühren und zu den Nudeln geben. Dann bei mittlerer Hitze unterheben, bis die Nudeln gut bedeckt sind und die Sauce heiß ist.