

Asia Nudelpfanne mit endori veggie pulled thymian knoblauch

endori



- 1 Pck. veggie pulled thymian knoblauch**
- 1** Karotte
- 1** Paprika
- 1** Zwiebel, rot
- 1** Frühlingszwiebel
- ½** Brokkolikopf
- 1** Ingwer, kleines Stück
- 100 ml** Sweet Chili Sauce
- 120 g** Mie Nudeln, roh
- 1** Limette
- Sesamöl

So gelingt das Rezept

Mie Nudeln mit kochendem Wasser übergießen und ca. 5 Minuten einweichen lassen.

Karotte, Paprika, rote Zwiebel und Ingwer putzen und in feine Streifen schneiden. Brokkoli in kleine Röschen schneiden und in Öl 2 Minuten anbraten, die Gemüsestreifen zugeben und weitere 3 Minuten anschwitzen.

Das **endori veggie pulled thymian knoblauch**, eingeweichte Mie Nudeln und Sweet Chili Sauce zugeben und ca. 5 Minuten braten, bis alles heiß ist.

Mit Salz, Pfeffer, Limettensaft und Sesamöl würzen, abschmecken und in einer Schüssel anrichten.

Guten Appetit!