Rezept

Chinakohl mit Mie-Nudeln

Zutaten für ca. 4 Portionen: Arbeitszeit: ca. 15 min
• 1 Chinakohl
• 2-3 Möhren
• 1 Paprika
• 250g Pilze (Champignon oder Shiitake)
• 1 Zwiebel
• 1 Chilischote
• 3-4 Knoblauchzehen
• 1 Tasse Gemüsebrühe
• 2 EL Olivenöl
• 1EL Sojasauce
• Salz und Pfeffer
• frische Petersilie
Die Nudeln in Salzwasser garen. Das Gemüse waschen, putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Etwas Öl in einem Tiegel erhitzen und zuerst die fein gehackte Zwiebel anschmoren, dann die in Streifen oder Scheiben geschnittenen Möhren zugeben und mit etwas Brühe ablöschen. Die Möhre für ca. 5 Minuten köcheln lassen und nun kann die Paprika dazu in die Pfanne. Die Brühe sollte nun gut reduziert sein und die Pilze können in die Pfanne.
Mit Salz und Pfeffer schon mal abschmecken. Die Knoblauchzehen dazu pressen. Die Chilischote der Länge nach aufschneiden, die Kerne entfernen, schön fein hacken und mit in die Pfanne geben. Wenn das Gemüse schon etwas garen konnte geben wir nun auch den in Streifen geschnittenen Chinakohl dazu und rühren alles gut durch. Etwas Sojasauce übergießen und erneut abschmecken. Etwas frisch gehackte Petersilie einstreuen. Die Nudeln sollten inzwischen gar und abgegossen sein. Das Gemüse unter die Nudeln rühren und servieren.

Guten Appetit!