Rezept

Chinakohl mit Bandnudeln

Zutaten für 2 Portionen
Arbeitszeit: ca. 30 min

- 200g Bandnudeln
- 2 Möhren
- 1 Chinakohl
- 2 Lauchzwiebeln
- 200g Kochschinken
- 200g Zucchini
- 1 Liter Gemüsebrühe
- 3 EL Öl
- 2 EL Sojasauce
- Salz und Pfeffer
- 1 Chilischote

Die Nudeln in Salzwasser garen. In der Zwischenzeit das Gemüse waschen und putzen. Die Möhren grob raspeln, die Zucchini der Länge nach vierteln und in Scheiben schneiden. Den Chinakohl von Strunk befreien und in ca. 1cm große Stücke schneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, zuerst die Möhren andünsten dann den Kohl und die Zucchini zugeben und alles mit etwas Salz und Pfeffer würzen und etwa 10 Minuten dünsten. Den Kochschinken in kleine Würfel schneiden und zum Gemüse geben. Etwas Sojasauce zugeben und die fein gehackte Chilischote unterrühren.

Die Nudeln nach dem abgießen ebenfalls mit zum Gemüse geben. Die Lauchzwiebeln in feine Ringe schneiden und dazugeben. Alles gut verrühren und erneut abschmecken, bei Bedarf nachwürzen.

Guten Appetit!

KW24_Chinakohl_mit_Bandnudeln.pdf