

Chinesische Nudelpfanne

Zutaten



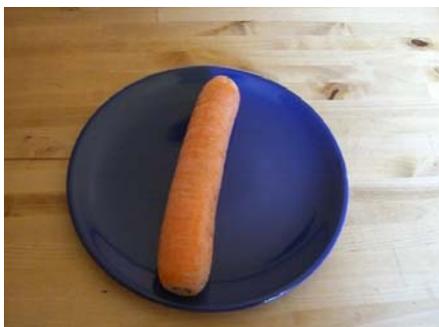
2 Schweine- oder Putenschnitzel



125 Gramm chinesische Nudeln oder dünne Bandnudeln



1 Stange Lauch



1 Karotte

Chinesische Nudelpfanne



100 Gramm Champignons



1/2 Spitzkohl oder 1/4 Weißkohl



1/2 Flasche Sojasoße

Chinesische Nudelpfanne

Zubereitung



Topf mit Wasser auf den Herd stellen



Deckel darauf legen und Herdplatte auf höchste Stufe einschalten



Schnitzel klein schneiden



Schnitzel zur Seite stellen

Chinesische Nudelpfanne



Champignons klein schneiden



Champignons zur Seite stellen



Enden der Karotten abschneiden



Karotte schälen

Chinesische Nudelpfanne



Karotte fein hobeln



Karotte zur Seite stellen



Lauchende abschneiden



äußere Hülle des Lauchs entfernen

Chinesische Nudelpfanne



Lauch waschen



Lauch in Scheiben schneiden



Lauchringe zur Seite stellen



Nudeln in das kochende Wasser geben

Chinesische Nudelpfanne



Herd ausschalten und Nudeln 10 Minuten quellen lassen

Achtung: Bei normalen Bandnudeln nach Packungsanleitung kochen



Strunk aus Kohl ausschneiden



Kohl in feine Streifen schneiden



Kohl zur Seite stellen

Chinesische Nudelpfanne



Nudeln mit einer Gabel lockern



Sieb in das Spülbecken stellen



Nudeln in das Sieb abgießen



Nudeln mit lauwarmem Wasser abschrecken

Chinesische Nudelpfanne



Beschichtete Pfanne auf den Herd stellen und Herdplatte auf höchste Stufe einschalten

Achtung: Es können gerne noch 2 Esslöffel Öl dazugegeben werden



Fleisch in die Pfanne geben und anbraten



Lauch dazugeben



Karotten dazugeben

Chinesische Nudelpfanne



Champignons dazugeben



Kohl dazugeben



Herdplatte auf mittlere Stufe einschalten
und Gemüse andünsten



so lange anbraten bis das Gemüse leicht
gebräunt ist

Chinesische Nudelpfanne



Nudeln dazugeben



alles miteinander anbraten



Sojasoße dazugeben



alles miteinander verrühren – fertig!

Guten Appetit!