WOK-NUDELN

mit Bambusstreifen

Zubereitungszeit:
40 Minuten

Zutaten für 4 Portionen:

- 2 Stangen Staudensellerie
- 1 kleine Stange Porree
- 1 EL Ingwer
- 1 kleine Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen

Asiatische Spezialitäten:

- 1 Packung Austernpilze
- 1 Dose Bambusschößlinge
- 4 EL Sesamöl
- 1 Packung Wok-Nudeln
- 3 EL Sojasauce
- 1 TL China-Würzmischung
- 1 TL Sambal Tjampoer

Zubereitung:

1 Austernpilze waschen und etwa 10 Minuten kochen.

2 Staudensellerie waschen und klein würfeln, Porree putzen, waschen und ebenfalls klein würfeln, Ingwer fein hacken. Zwiebel schälen und grob hacken, Knoblauch schälen und fein hacken, Bambusschößlinge abtropfen lassen und in Streifen schneiden.

3 Öl im Wok erhitzen und Ingwer, Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten. Wok-Nudeln und 275 ml warmes Wasser mit den Austernpilzen dazugeben und solange rühren, bis das Wasser aufgesogen ist. Restliches Gemüse dazugeben und 3 Minuten köcheln lassen – dabei ständig rühren. Mit Sojasauce, China-Würzmischung und Sambal Tjampoer würzen.

© Bamboo Garden