

## Asia Nudeln süß-sauer mit Gemüse & Sesam



- 300 g Eiernudeln
- 300 g Möhren, in dünne Steifen oder Spiralnudeln geschnitten
- 250 g Brokkoli, in Röschen geschnitten
- 150 g Zuckerschoten
- 3 kleine Knoblauchzehen, in feine Scheiben geschnitten
- 100 ml Sweet Chili Chicken Sauce
- 150 ml helle Sojasauce
- 1-2 TL Sambal Oelek
- 3-4 EL Limettensaft
- 1 1/2 EL geröstetes Sesamöl
- 2 EL Erdnussöl, oder Pflanzenöl
- 50 g Sesamkörner
- Salz

Die Sesamkörner in einer Pfanne ohne Fett anrösten und herausnehmen und die Nudeln in gesaleztem Wasser nach Packungsangabe gar kochen, abgießen und kalt abschrecken.

Das Erdnussöl im Wok erhitzen und den Knoblauch, Brokkoli und die Zuckerschoten unter ständigem Rühren anbraten. Chilisauce, Sojasauce, Sesamöl und Sambal Oelek zufügen und bei starker Hitze noch 1-2 Minuten weiter rühren.

Den Wok vom Herd nehmen und die Nudeln sorgfältig unterrühren. Die Nudeln mit Limettensaft und Salz abschmecken und vor dem Servieren mit den Sesamkernen bestreuen.