

Asiatische Bratnudeln aus dem Wok



200 g	Chuka Soba-Nudeln (Japanische Weizenmehlnudeln)
	Salz
1	mittelgroße Zwiebel
2	Knoblauchzehen
je 1 (ca. 300 g)	Paprikaschote
1 (750 g)	Chinakohl
500 g	Rinder-Hüftsteaks
2 EL	Öl
	Salz
	schwarzer Pfeffer
1-2 TL	Sambal Oelek
8-10 EL	Sojasoße
	Koriander zum Garnieren

- 1 Nudeln in reichlich kochendes Salzwasser geben. 4-5 Minuten kochen lassen, ab und zu mit einer Gabel auflockern. Abgießen, mit kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen. Zwiebel und Knoblauch schälen, fein würfeln.
- 2 Paprika putzen, vierteln, waschen und in dünne Streifen schneiden. Chinakohl putzen, vierteln und waschen, ebenfalls in Streifen schneiden. Fleisch waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. Öl in einem Wok oder tiefen Pfanne erhitzen.
- 3 Fleisch darin portionsweise anbraten, herausnehmen und mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebel, Knoblauch und Paprika im Bratfett anbraten. Nudeln und Chinakohl zugeben und 2-3 Minuten unter Rühren mitbraten.
- 4 Sambal Oelek, Sojasoße und Fleisch zugeben, alles noch einmal kurz erhitzen. Mit Pfeffer und eventuell noch etwas Sojasoße abschmecken. Mit Koriander garniert servieren.