

Asiatische Bratnudeln mit Rindfleisch



200 g	Bandnudeln
	Salz
400 g	Weißkohl
250 g	Möhren
200 g	Staudensellerie
250 g	Gemüsezwiebel
2 (à 125 g)	Rindersteaks
1	Peperoni
1 (ca. 25 g)	Ingwer
1 EL (10 g)	Öl
	Cayennepfeffer
100 ml	Sojasoße
1 TL	Gemüsebrühe (instant)
1 Bund	Schnittlauch

Zubereitung

- 1 Nudeln in kochendem Salzwasser ca. 5 Minuten bissfest garen. Danach gut abtropfen lassen. Weißkohl putzen, waschen und in dünne Streifen schneiden. Möhren putzen, waschen und schälen, in Stifte schneiden.
- 2 Sellerie putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und grob würfeln. Fleisch waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. Peperoni halbieren, entkernen, waschen und fein hacken.
- 3 Ingwer schälen und sehr fein würfeln. Öl in Wok oder Pfanne erhitzen. Fleisch darin rundherum anbraten, herausnehmen. Im Bratfett Kohl, Möhren, Sellerie und Zwiebel unter Rühren ca. 2 Minuten braten. Mit Pfeffer würzen.
- 4 Nudeln, Peperoni und Ingwer zufügen und weitere 3 Minuten braten. Sojasoße und 250 ml Wasser zugießen, Fleisch zugeben. Brühe unterrühren und alles nochmals erwärmen. Mit Salz abschmecken. Schnittlauch waschen, trocken tupfen und in Röllchen schneiden.

Über die Bratnudeln streuen und servieren.