

Asiatische Woknudeln mit Hack und Paprika



250 g	Mienudeln
100 g	Mungobohnensprossen
3	Paprikaschoten
200 g	Baby-Pak-Choi
1	Knoblauchzehe
20 g	Ingwer
½ Bund	Koriander
500 g	gemischtes Hackfleisch
2 EL	Öl
3 EL	Sojasoße
5 EL	Chilisoße
3 EL	Erdnusskerne

Zubereitung

- 1 Nudeln in $2 \frac{1}{2}$ l kochendem Wasser nach Packungsanweisung garen. Sprossen abspülen. Paprika putzen, waschen, in Streifen schneiden. Pak Choi putzen, waschen, längs halbieren. Knoblauch und Ingwer schälen, fein hacken.
- 2 Koriander waschen, grob hacken. Nudeln abgießen, abschrecken.
- 3 Öl im Wok erhitzen, Hack krümelig braten. Paprika, Knoblauch und Ingwer ca. 5 Minuten mitdünsten. Nudeln, Soja- und Chilisoße, Sprossen, Pak Choi, Koriander und Nüsse unterheben, erwärmen, abschmecken.