

Gebratene Nudeln mit Paprika und grünen Bohnen

Für dieses Rezept habe ich japanische Udon-Nudeln verwendet, besser eignen sich aber jede Art asiatische Reis- oder Weizennudeln oder heimische Bandnudeln.



Zutaten:

- 4 El Öl
- 400 g Bohnen grün
- 3 Frühlingszwiebel
- 2 Knoblauchzehe(n)
- 2 Paprika gemischt
- 4 Pr Pfeffer
- 300 g Reismnudeln
- 2 El Sesamöl
- 2 El Sojasauce

Zubereitung:

Nudeln in reichlich Salzwasser al dente kochen.

Paprika und Frühlingszwiebeln in feine Streifen schneiden, Bohnen putzen, Knoblauch zerdrücken.

Öl erhitzen, zuerst den Knoblauch glasig dünsten, dann das restliche Gemüse zugeben und unter ständigem Rühren knackig gar braten.

Nudeln abtropfen lassen und zum Gemüse geben, mit Sojasauce, Sesamöl und reichlich Pfeffer würzen und sofort servieren.

Quelle: www.veganwelt.de