

Chinesennudeln

Zutaten für 2 Personen

| | |
|--------------|---------|
| Reisnudeln | 200 g |
| Maizena | 0.5 EL |
| Salz | 1 TL |
| Pfeffer | 3 Prise |
| Sesam | 1 EL |
| Rindfleisch | 300 g |
| Oel | 2 EL |
| Rüebli | 150 g |
| Knoblauch | 2 Zehen |
| Erbsli | 150 g |
| Sojasauce | 1 dl |
| Rohrzucker | 1 EL |
| Zitronensaft | 2 EL |
| Petersilie | 1 Bd |



Nudel in einer Schüssel mit siedendem Wasser übergossen 8 Min ziehen lassen



Maizena, Salz, Pfeffer und Sesam mischen. das Fleisch begeben



Fleisch portionenweise Braten und auf die Seite legen



Im Bratensaft vom Fleisch Karotten, Knoblauch und Erbsen ca. 5 Min braten



Sojasauce, Rohrzucker und Zitronensaft dazu geben. Das Fleisch beifügen



Nudeln Abschütten und in gut durchmischen. A Guete