

# Mie-Nudeln mit Schweine-Fleisch und buntem Gemüse

## Für 2 Personen

200 g Schweine-Fleisch, geschnetzelt	150 g Glasnudeln	1 rote Peperoni
150 g Riesenchampignons	1 Zucchini	1 dünne Peperoni
1 Kopfsalat	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
Erdnussöl	Sojasoße	Chilipulver
Currypulver	Salz	Pfeffer, schwarz

Die Knoblauchzehe abziehen, fein hacken und mit zwei Esslöffeln Sojasoße und Currypulver eine Marinade herstellen. Das Schweine-Fleisch schnetzeln und zehn Minuten in der Marinade einlegen. Die Nudeln zwei Minuten in siedendem Wasser kochen. Anschließend die Nudeln abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken. Die Zwiebel abziehen und klein hacken. Die Paprika waschen, schälen, halbieren, vom Kerngehäuse befreien und in kleine Würfel schneiden. Die Peperoncino und die Zucchini waschen und in kleine Stücke schneiden. Die Champignons putzen und klein schneiden. Den Salat waschen und in Streifen schneiden. Erdnussöl in einer Pfanne erhitzen und die Hälfte des marinierten Fleisches für einige Minuten darin braten. Anschließend das gebratene Fleisch aus der Pfanne nehmen und das noch rohe Fleisch auf die gleiche Art anbraten und wieder aus der Pfanne holen. Einen Esslöffel Erdnussöl zu dem Sud in die Pfanne geben, heiß werden lassen, die Zwiebel, Paprika, Peperoncino und Zucchini für 2 Minuten anbraten lassen und dann wieder aus der Pfanne nehmen. Einen weiteren Esslöffel Erdnussöl mit den Champignons in die Pfanne geben und anbraten. Die Salatblätter hinzufügen und unter Wenden zusammenfallen lassen. Abschließend die vorher gegarten Nudeln, Gemüse und Fleisch wieder in die Pfanne legen, alles vermischen und mit Sojasoße würzen, auf einem Teller anrichten und servieren.

Manfred Frostmayer am 21. Dezember 2010