

Gebratene Nudeln chinesisch

Für 4 Portionen

250 g chines. Eiernudeln	2 große Eier	2 Tassen Mischgemüse
3 EL Sojasauce	1 EL Sesamöl	2 EL Pflanzenöl
2 Knoblauchzehen	1 TL Ingwer	Salz, Pfeffer
Frühlingszwiebeln		

Nudeln nach Packungsanleitung al dente garen, abgießen und beiseite stellen.

In einer großen Pfanne das Pflanzenöl auf mittlere Hitze bringen, gehackten Knoblauch, geriebenen Ingwer in die Pfanne geben und für 30 Sekunden anbraten, bis sie aromatisch sind.

Das gemischte Gemüse hinzugeben, 3-5 Minuten braten, bis es leicht weich, aber noch knackig ist.

Gemüse an den Rand der Pfanne schieben, die Eier in die Mitte der Pfanne schlagen, Eier umrühren, fest werden lassen, mit dem Gemüse mischen.

Die gegarten Nudeln in die Pfanne geben, Sojasoße und Sesamöl hingeben und umrühren, sodass die Nudeln gleichmäßig gewürzt sind.

Die Mischung mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Alles für weitere 2-3 Minuten braten, bis die Nudeln gut durchgewärmt sind.

Das Gericht heiß servieren und mit geschnittenen Frühlingszwiebeln garnieren.

NN am 22. Mai 2026