

# Asiatisches Nudelgericht



## Zutaten:

360 Gramm	<i>Putenbrust-Schnitzel</i>
200 Gramm	<i>Paprika rot</i>
2 Esslöffel	<i>Erdnussöl</i>
350 Gramm	<i>Sojakeime, abgetropft</i>
3 Esslöffel	<i>Soja-Sauce pikant</i>
Wenig	<i>Samba Öl</i>
200 Milliliter	<i>Süß-Saure Soße</i>
250 Gramm	<i>Eiernudeln</i>
1 Stange	<i>Porree</i>



## Zubereitung:

1. Putenbrust evtl. auftauen, trocken tupfen und in ca. 2 cm große Stücke schneiden
2. den Paprika entkernen, waschen und in Streifen schneiden
3. den Porree waschen, putzen und in dünne Scheiben schneiden
4. einen El Öl in der Pfanne erhitzen (evtl. Wok), das Fleisch darin kurz anbraten
5. die Paprika zufügen, mitdämpfend
6. die Sojakeime unter kaltem Wasser kurz abspülen, abtropfen lassen und zum Fleisch geben
7. alles mit Soja Sauce, Sambal Öl und Süß-sauer Sauce würzen, dann zugedeckt auf die Seite stellen
8. die Eiernudeln in reichlich kochendem Salzwasser nach Vorschrift zubereiten mit Gabel lockern, und das Wasser abgießen
9. mit restlichem Öl vermischen
10. die Fleisch/Gemüse Mischung und den Porree zu den Nudeln geben, sorgfältig mischen, nochmals kurz erhitzen und Servieren
11. (Im Wok die Nudeln zum Fleisch geben, nochmals kurz erhitzen und darin Servieren.)
12. Tipp: An Stelle von Chinesischen Eiernudeln können auch Reissnudeln verwendet werden