

Chinanudeln

Zeit: 30 Minuten

Zutaten

- ☛ ½ Packung Mie-Nudeln
- ☛ ½ Stange Lauch
- ☛ 150g Champignons
- ☛ 200g Aubergine
- ☛ 1 Knoblauchzehen
- ☛ 2 TL Röstzwiebeln
- ☛ 4 EL Öl
- ☛ 4 EL Wasser
- ☛ 4 EL Sojasauce
- ☛ 1 TL Gemüsebrühe
- ☛ jeweils 1 TL Kurkuma gem., Ingwer gem. und Paprikapulver
- ☛ (1-2 Msp. Chilipulver)
- ☛ Salz, Pfeffer



Zubereitung

- 1.** Mie-Nudeln nach Packungsanweisung zubereiten. In der Zwischenzeit Röstzwiebeln zerkleinern und mit Öl, Wasser, Sojasauce und Gewürzen in einer Tasse verrühren.
- 2.** Lauch in feine Ringe und Gemüse in kleine Stücke schneiden. Knoblauchzehen fein hacken. Das Ganze mit etwas Öl in einer Pfanne anbraten.
- 3.** Gewürzmischung aus der Tasse, sowie die Nudeln in die Pfanne geben. Das Ganze noch einmal bis zur gewünschten Bräune anbraten. Ggf. noch einmal mit etwas Salz oder Sojasauce abschmecken.