



V2: Schnelle Bio-Rindfleischnudeln

mit Gemüse und würziger Ingwersauce



ca. 25min



2 Personen

Heute brauchst du einen schnellen Schlemmer-Teller? Mit unserem raffinierten Rezept kochst du ganz fix und ohne viel Tam-Tam ein chinesisches inspiriertes Nudelgericht, das deine Erwartungen nicht nur mit knackiger Paprika und Möhre, sondern auch mit herzhaftem Bio-Rindergeschnetzeltem erfüllt. Gewürzt wird mit einer aromatischen Ingwersauce, die schon griffbereit in deiner Kochbox liegt. Praktisch, nicht?

Was du von uns bekommst

- 250g breite Mie-Nudeln ¹
- 1 Packung Bio-Rindergeschnetzeltes
- 1 Paprika
- 1 Karotte
- 1 Knoblauchzehe
- 100ml Ingwer-Würzsauce ^{1,6,11,12}
- 1 Päckchen Sesam ¹¹

Was du zu Hause benötigst

- 1EL Speisestärke
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- Messbecher
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Kochtipp

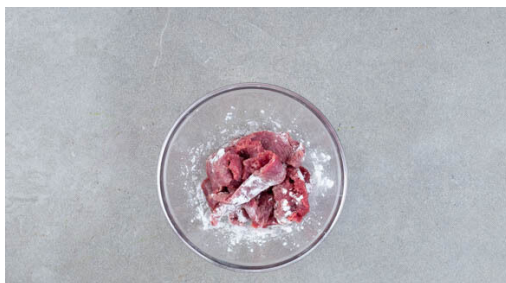
In Schritt 6 ggf. mehr Nudelwasser verwenden oder die Sauce länger einköcheln lassen, je nach gewünschter Konsistenz.

Allergene

Gluten (1), Sojabohnen (6), Sesamsamen (11), Schwefeldioxid und Sulphite (12). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 912kcal, Fett 27.9g, Kohlenhydrate 121.5g, Eiweiß 44.9g



1. Fleisch vorbereiten

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Nudeln** zum Kochen bringen. Das **Fleisch** trocken tupfen, mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen und in 1EL Speisestärke wenden. **Tipp:** Wer keine Stärke hat, kann das **Fleisch** auch in 1EL Mehl wenden.



4. Knoblauch schneiden

Den **Knoblauch** schälen und in feine Scheibchen schneiden.



2. Nudeln kochen

Die **Nudeln** in das kochende Wasser geben und in 3-5Min. bissfest kochen. Ca. **200ml Nudelwasser** abschöpfen, die **Nudeln** in ein Sieb abgießen und kalt abschrecken.



5. Fleisch und Gemüse braten

Das **Fleisch** in einer großen Pfanne mit 2EL Pflanzenöl bei starker Hitze ca. 2Min. rundum anbraten, dann auf einem Teller beiseitestellen. Die **Paprika** und die **Karotten** mit 1EL Pflanzenöl in die Pfanne geben und bei starker Hitze 2-3Min. braten.



3. Gemüse schneiden

Die **Paprika** vierteln, entkernen und in dünne Streifen schneiden. Die **Karotte** ggf. schälen, längs halbieren und in sehr dünne Scheiben schneiden.



6. Nudelpfanne fertigstellen

Den **Knoblauch** zum **Gemüse** geben und ca. 1Min. mitbraten. Das **Fleisch** zugeben und alles mit der **Ingwer-Würzsauce** und **100ml Nudelwasser** ablöschen. Kurz aufkochen, vom Herd nehmen und die **Nudeln** untermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, auf Teller verteilen und mit dem **Sesam** garniert servieren.