



Sobanudeln mit Schwein und Gemüse

würzig-fein mit Zitronengras und Cashewkernen



ca. 25min



3-4 Personen

Du willst die volle Packung Asien auf die Schnelle? Dafür können wir sorgen, ganz fix und unglaublich lecker! Das saftige Schweinefleisch, die Nudeln und das bunte Gemüse sind in Nullkommanix zubereitet und bekommen durch aromatisches Zitronengras und Teriyakisauce ihren speziellen asiatischen Touch. Für den leichten Biss gibt's geröstete Cashewkerne. Na dann, ran an die Stäbchen, en garde!

- 400g Sobanudeln ¹
- 3 Knoblauchzehen
- 2 Karotten
- 2 Zitronengrasstangen
- 2 Packungen
Schweinegeschnetzeltes
- 500g Bami-/Nasi-Gemüsemix
- 50ml Sojasauce ^{1,3}
- 100ml Teriyakisauce ^{1,3}
- 50g Cashewkerne, geröstet &
gesalzen ^{2,4}

- 2EL Speisestärke
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- Küchenreibe
- Sieb

Allergene
Gluten (1), Erdnüsse (2), Sojabohnen (3),
Nüsse (4). Kann Spuren von anderen
Allergenen enthalten.

Energie 894kcal, Fett 28.5g,
Kohlenhydrate 110.8g, Eiweiß 44.7g



In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Nudeln** zum Kochen bringen. Den **Knoblauch** schälen und fein reiben. Die **Karotten** ggf. schälen, längs vierteln und in dünne Stifte schneiden. Das **Zitronengras** in je 4-5 Stücke schneiden.



Das **Fleisch** in einer großen Pfanne mit 2EL Pflanzenöl bei starker Hitze 3-4Min. anbraten. Auf einem Teller abgedeckt warm halten.



Das **Fleisch** trocken tupfen, mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer würzen und mit 2EL Speisestärke vermengen.



Die **Karotten**, das **Zitronengras** und den **Gemüsemix** in derselben Pfanne mit 2EL Pflanzenöl in 2-3Min. bissfest anbraten. Den **Knoblauch** dazugeben und mit der **Sojasauce** und der **Teriyakisauce** ablöschen.



Die **Nudeln** in das kochende Wasser geben und in ca. 4Min. bissfest kochen. In ein Sieb abgießen, die **Nudeln** gründlich mit kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen.



Die **Nudeln** mit dem **Fleisch** und dem **Gemüse** vermengen. Das **Zitronengras** entfernen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit den **Cashews** garniert servieren.