



RS Vegane Bratnudeln mit Cashews und knackigem Paprika-Bohnen-Gemüse



ca. 20min



4 Portionen

Mit einer ordentlichen Portion buntem Gemüse und leckeren frischen Udon-Nudeln zaubern wir heute im Nu eine raffinierte Bratnudelpfanne. Sie wird perfekt abgerundet von gerösteten Cashewkernen sowie frischer Minze und Koriander. Oh, happy day!

Was du von uns bekommst

- 1 Zwiebel
- 250g grüne Bohnen
- 2 Paprika
- 400g geschnittene Champignons
- 1 Pck. Knoblauch-Ingwer-Paste
- 50ml Tamari-Sojasauce ³
- 100ml Sweet-Chili-Sauce
- 50ml Ketjap Manis ³
- 10g Koriander & Minze
- 800g frische Udon-Nudeln ¹
- 50g Cashewkerne, geröstet & gesalzen ^{2,4}

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Wok oder große Pfanne
- Sieb

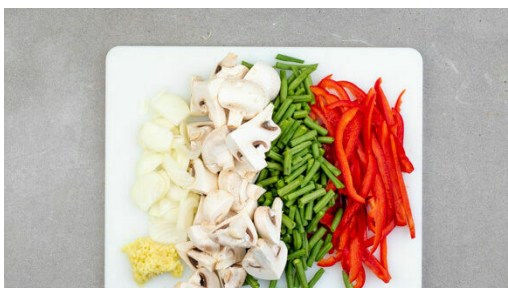
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 600kcal, Fett 17.4g, Kohlenhydrate 91.6g, Eiweiß 18.4g



1. Gemüse schneiden

Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Die **Bohnen** in ca. 2cm große Stücke schneiden, dabei die Enden entfernen. Die **Paprika** vierteln, entkernen und in dünne Streifen schneiden.



4. Kräuter schneiden

Die **Minzeblätter** abzupfen und grob schneiden. Den **Koriander samt Stängeln** fein schneiden.



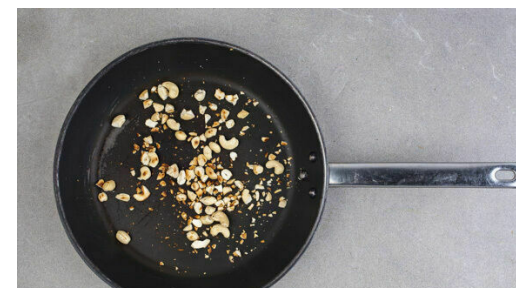
2. Gemüse braten

Die **Zwiebeln**, die **Bohnen**, die **Paprika** und die **Pilze** in einem Wok oder einer großen Pfanne mit 2EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze in 5-7Min. bissfest anbraten. Während der letzten 1-2Min. die **Knoblauch-Ingwer-Paste** unterrühren und mitbraten.



5. Nudeln garen

Das **Gemüse** mit der **Würzsauce** ablöschen, dann die **Nudeln** und den **Koriander** untermischen. Die **Nudeln** ca. 2Min. mitbraten, bis sie bissfest sind, dabei nach Bedarf etwas Wasser zugeben.



3. Würzsauce anrühren

Inzwischen die **Sojasauce** mit der **Sweet-Chili-Sauce**, dem **Ketjap Manis**, 1EL hellem Essig, 2EL Wasser und 1 kräftigen Prise Pfeffer zu einer **Würzsauce** verrühren.



6. Anrichten und servieren

Die **Bratnudeln** mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf Teller oder Schalen verteilen. Mit den **Cashews** und der **Minze** garnieren und servieren.