



Veganes Knusperschnitzel auf Asianudeln

mit Karotte und grüner Paprika



20-30min



2 Portionen

Schnitzel schmeckt nicht nur mit Pommes gut, es passt auch ganz hervorragend zu einer würzigen Asia-Nudelpfanne wie dieser. Leckere Mie-Nudeln suhlen sich in einer herzhaften Marinade aus Ingwer, Teriyaki- und Sojasauce, dazu gibt es knackige Paprika und noch knackigere Karotten. Obendrauf hat es sich besagtes veganes Schnitzel gemütlich gemacht und wartet nun darauf, genüsslich verspeist zu werden. Guten Appetit!

- 250g breite Mie-Nudeln ¹
- 1 Karotte
- 1 grüne Paprika
- 2 vegane Hähnchenschnitzel ¹
- 1 Stück Ingwer
- 1 Knoblauchzehe
- 50ml Teriyakisauce ^{1,2}
- 25ml Tamari-Sojasauce ²

- Salz
- Zucker
- Pflanzenöl

- mittelgroßer Topf
- mittelgroße Pfanne
- Küchenreibe
- Sieb

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

Ingwer lässt sich ganz einfach mit einem Teelöffel schälen: Dazu die Schale mit der Kante des Löffels abkratzen.

Gluten (1), Sojabohnen (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 692kcal, Fett 18.9g,
Kohlenhydrate 101.7g, Eiweiß 25.6g



In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für **¾ der Nudeln** zum Kochen bringen. Die **Karotte** ggf. schälen, längs halbieren und quer in Scheiben schneiden. Die **Paprika** vierteln, entkernen und in ca. 2cm große Stücke schneiden. **¾ der Nudeln** in das kochende Wasser geben und in 3-5Min. bissfest kochen.



1 Tasse Nudelwasser abschöpfen, dann die **Nudeln** in ein Sieb abgießen und kalt abschrecken. Die **veganen Schnitzel** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze von jeder Seite 3-4Min. braten, bis sie goldbraun und knusprig sind. Aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen, die Pfanne auswaschen.



Die **Karotten** und die **Paprika** in derselben Pfanne mit 2TL Pflanzenöl bei mittlerer bis starker Hitze 6-7Min. anbraten. Den **Ingwer** und den **Knoblauch** jeweils schälen und fein reiben oder würfeln, dann mit der **Teriyakisauce**, der **Sojasauce** und 2EL Wasser verrühren. Mit Zucker abschmecken.



Das **Gemüse** mit der **Sauce** ablöschen und je nach gewünschter Konsistenz ggf. etwas **Nudelwasser** zugeben. Die **Gemüsepfanne** mit Salz abschmecken, dann die **Nudeln** unterheben und kurz erwärmen.



Die **Schnitzel** in ca. 1cm breite Streifen schneiden, auf der **Nudel-Gemüse-Pfanne** anrichten und servieren.



Teriyaki- und Sojasauce sind beide herrlich würzig und bringen ein herzhaftes Aroma auf den Teller. Wer das mit ein bisschen Säure ausbalancieren möchte, gibt etwas frischen Limettensaft dazu – ob direkt in die Sauce oder erst am Schluss auf das fertige Gericht ist ganz egal. Übrigens gibt es Limettensaft sogar in Flaschen zu kaufen – die Abkürzung für alle, die es einfach mögen.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**