



Schnelle Bio-Rindfleischnudeln Asia-Style

mit Gemüse und würziger Teriyakisauce



ca. 25min



2 Portionen

Zartes Bio-Rindergeschnetzeltes wird hier mit knackigem Gemüse und leckeren Asia-Nudeln zum schnellen Feierabend-Wohlfühlgericht verwandelt. Die Sauce ist mit Ingwer, Teriyaki- und Sojasauce besonders würzig und aromatisch, frische Lauchzwiebel und weißer Sesam runden den Klassiker vorzüglich ab. Lasst es euch schmecken!

Was du von uns bekommst

- 250g breite Mie-Nudeln ¹
- 1 Pck. Bio-Rindergeschnetzeltes
- 1 Paprika
- 1 Karotte
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Stück Ingwer
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Pck. geröstetes Sesamöl ²
- 25ml Tamari-Sojasauce ³
- 50ml Teriyakisauce ^{1,3}
- 1 Pck. Sesam ²

Was du zu Hause benötigst

- 1EL Speisestärke
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- Messbecher
- Küchenreibe
- Sieb

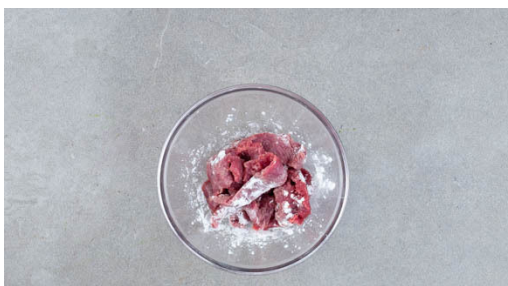
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Sesamsamen (2), Sojabohnen (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 894kcal, Fett 25.9g, Kohlenhydrate 118.1g, Eiweiß 48.3g



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 Stärke wenden. **Tipp:** Wer keine Stärke hat, kann das **Fleisch** auch in 1EL Mehl wenden.



4. Ingwer reiben

Ca. $\frac{2}{3}$ des **Ingwers** schälen und fein reiben. **Tipp:** Wer **Ingwer** gerne mag, kann den gesamten **Ingwer** verarbeiten. Der **restliche Ingwer** schmeckt aber auch z. B. mit Wasser aufgebrüht als Tee. Den **Knoblauch** schälen und in hauchdünne Scheibchen schneiden.



2. Nudeln kochen

Die **Nudeln** in das kochende Wasser geben und in 3-5Min. bissfest kochen. Anschließend in ein Sieb abgießen und kalt abschrecken.



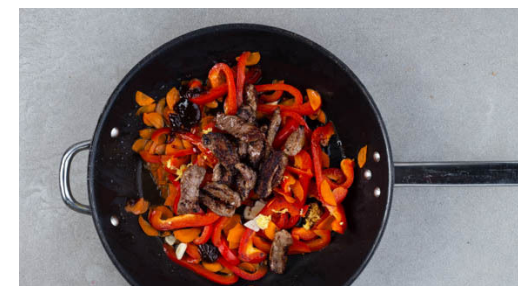
5. Fleisch und Gemüse braten

Das **Fleisch** in einer großen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl und dem **Sesamöl** bei starker Hitze ca. 2Min. rundum scharf anbraten. Auf einem Teller beiseitestellen. Die **Paprika** und die **Karotten** in derselben Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei starker Hitze 2-3Min. anbraten.



3. Gemüse schneiden

Die **Paprika** vierteln, entkernen und in dünne Streifen schneiden. Die **Karotte** ggf. schälen, längs halbieren und in hauchdünne Scheiben schneiden. Die **Lauchzwiebel** schräg in dünne Ringe schneiden.



6. Ingwer mitbraten

Den **Ingwer** und den **Knoblauch** zum **Gemüse** geben und ca. 1Min. mitbraten. Das **Fleisch** dazugeben und mit der **Sojasauce**, der **Teriyakisauce** und 100ml Wasser ablöschen. Kurz aufkochen lassen, vom Herd nehmen und die **Nudeln** sowie $\frac{2}{3}$ der **Lauchzwiebeln** unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit den **restlichen Lauchzwiebeln** und dem **Sesam** garniert servieren.