



Chinesischer Nudel-Eintopf

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 200g Rüebli
- 200g Lauch
- 200g Wirz
- 500g Champignons
- 200g schmale Nudeln
- 4EL Öl
- ½dl Sojasauce
- ½dl Bouillon
- Salz, evtl. Chilipulver

ZUBEREITUNG

Die Nudeln in Salzwasser knapp weich kochen, abschütten und mit kaltem Wasser abkühlen.

Die Rüebli schälen und in ganz dünne Streifen schneiden. Den Lauch, ohne die grünen Blätter, in dünne Rädchen schneiden. Vom Wirz die groben Rippen entfernen und die Blätter in Streifen schneiden. Die Champignons nicht zu dünn scheibeln. In einer grossen Bratpfanne die Hälfte des Öls erhitzen und darin das Gemüse 5 Minuten braten. Die Hälfte der Sojasauce und die Bouillon dazugießen und nochmals 3 Minuten köcheln. Herausnehmen und warm halten. Das restliche Öl erhitzen und die Nudeln 2 Minuten braten. Die restliche Sojasauce darüberträufeln. Das Gemüse unter die Nudeln mischen. Noch gut heiss werden lassen. Evtl. mit Salz und Chilipulver würzen.