

Nudeln mit Paprika und Brokkoli (Phad Mii Phrik Yawk Brokkoli)

Zutaten:

300 g chinesische Weizennudeln
500 g Brokkoli
2 rote Paprikaschoten
3 Frühlingszwiebeln
4 EL Öl
1 EL Sojasauce
3 EL süße Sojasauce

Zubereitung:

- Nudeln in kochendem Wasser etwa zehn Minuten garen.
- Gekochte Nudeln mit kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen.
- Brokkoli in kleine Röschen teilen.
- Paprikaschoten in feine Streifen schneiden.
- Frühlingszwiebeln in ca. 2 cm große Stücke schneiden.
- Brokkoli mit etwas Salzwasser 3 Minuten blanchieren.
- Öl im Wok (Pfanne) heiß werden lassen.
- Zwiebeln und Paprika darin andünsten.
- Brokkoli zugeben und kurz mitbraten.
- Nudeln hinzugeben und alles gut umrühren.
- Alles zusammen kurz braten lassen.
- Mit den Sojasaucen abschmecken.