

Chinakohl-Nudelpfanne

Zutaten für 4 Portionen:

1 Chinakohl – 400 g Spaghetti – 2 Möhren – 2 Zwiebeln – Öl – Salz – Pfeffer – Sojasauce – Sambal Olek

Zubereitung:

- Spaghetti in Salzwasser kochen, abgießen und gut abtropfen lassen
- Möhren schälen und in feine Scheiben schneiden
- Zwiebeln schälen und fein würfeln
- Chinakohl vierteln, den Strunk entfernen und die Blätter in schmale Streifen schneiden
- Öl in einer Pfanne oder einem Wok erhitzen und das Gemüse darin etwa 5 Minuten unter Rühren anbraten (wer das Gemüse nicht so bissfest mag, gibt etwas Wasser dazu und lässt es köcheln bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist)
- Mit Sojasauce, Pfeffer und Sambal Olek abschmecken und mit den Spaghetti servieren

Wir wünschen guten Appetit!

