

Reisnudel-Gemüsepfanne mit Erdnuss-Soße

Zutaten

- 1x Zwiebel [streifen]
- 2x Knoblauchzehe [gehackt]
- ~10g Ingwer [gehackt]
- 50g Reisnudeln
- 100g Zucchini [halbieren]
- 100g Aubergine [viertel]
- 100g Paprika [grob zerteilen]
- 100g Kichererbsen
- 70g Champignons [vierteln / halbieren]

Soße

- 4x EL Erdnussmus
- 4x EL Soja-Soße
- 70-100ml Wasser / Gemüsebrühe
- Salz & Pfeffer
- Optional: 1x EL Ahornsirup

Zubereitung

1. Wasser in einem Kopf zum kochen bringen
2. (1 EL Gemüsebrühe einrühren und) die Glasnudeln dazu geben.
3. Auf niedrige Hitze reduzieren (ca. Stufe 3/10) und 5min. köcheln lassen.
4. Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer bei mittlerer Hitze glasig braten.
5. 70 - 100ml Gemüsebrühe / Nudelwasser beiseite stellen und den Rest abschütten

From:

<https://doku.phlatts.de/> - David's Wiki

Permanent link:

https://doku.phlatts.de/doku.php?id=kochen:reisnudel-gemuesepfanne_mit_erdnuss-sosse&rev=1593607541

Last update: 2020/07/01 12:45

