



Vorspeise oder Hauptgang

Gebratene Nudeln

Rezept für 4 Personen

Zutaten :

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

500 gr	fein geschnetzeltes Schweinefleisch
400 gr	gekochte Nudeln
600 gr	Spinat, ganz gefroren
1	grosse Zwiebel
2 EL	Sesamöl
2 EL	Olivenöl (kaltgepresst)
2	Knoblauchzehen
4 cm	frischen Ingwer
2	Peperoncini
	Salz, Pfeffer
4 EL	Sojasauce
4 EL	Sesamsamen geröstet

Zubereitung:

Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Peperoncini

Zwiebeln im Olivenöl andünsten, Knoblauch, Ingwer und Peperoncini sehr fein hacken und beifügen.

Fleisch

anbraten

Spinat, Nudeln

Spinat kurz in heissem Wasser blanchieren und zusammen mit den Nudeln in die Pfanne geben.

Salz, Pfeffer, Sojasauce

Mit Salz, Pfeffer und Sojasauce würzen, anrichten und mit den gerösteten Sesamsamen bestreuen.