



# Schwabes

# Rezeptideen

## Chinesische Nudelpfanne

### Zutaten für vier Personen:

- 700 g Rinder-, Schweine- oder Hühnerfleisch
- 4 Zwiebeln
- 700g Gemüse nach Wahl (z.B. Paprika, Zucchini, Lauchzwiebeln, Champignons)
- 1 Glas Bambussprossen oder Sojabohnenkeimlinge
- Sojasauce
- etwas Gemüsebrühe
- 250g chinesische Nudeln (z.B. Mie Nudeln oder Reisnudeln)
- **Schwabes Chinawürze**

### Zubereitung:

Das Fleisch in dünne, kleine Streifen schneiden, in einer Schüssel mit Sojasauce marinieren und ein paar Minuten stehen lassen.

In der Zwischenzeit Gemüse in feine Streifen, die Zwiebeln in dünne Ringe schneiden. Die Sojabohnenkeimlinge abgießen.

Die Nudeln nach Packungsanweisung zubereiten und abgießen.

Öl im Wok erhitzen und das marinierte Fleisch ca. 2 Minuten anbraten.

Danach die Zwiebeln und das Gemüse zugeben. Mit etwas Gemüsebrühe angießen.

Zum Schluss die Nudeln dazugeben, gut vermischen und mit mind. 1 EL **Schwabes Chinawürze** würzen.

*Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!*