MEIN GENUSS

Woknudeln mit Gemüse

It’s a match!

It`s a match! Unser Wok Gewürz verleiht auch Fisch, Fleisch und Gemüse einen unvergesslich asiatischen Touch!

Vorbereitung **15 min**

Niveau **Mittel**

Zubereitung **20 min**

Zubereitung

1. Nudeln nach Packungsanweisung in Salzwasser kochen.
2. Währenddessen Frühlingszwiebel schälen, halbieren und in halbe Ringe schneiden. Den Pak Choi und die Karotten waschen und in Streifen schneiden. Die Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Den Brokkoli waschen und in Röschen teilen.
3. Sesamöl in einem Wok erhitzen und die Frühlingszwiebeln anbraten. Dann das restliche Gemüse dazugeben und ca. 7 Min. mitbraten. Mit der Gemüsebrühe ablöschen und ca. 5 Min. mit geschlossenem Deckel dünsten.
4. Sojasoße mit Ahornsirup, Speisestärke und Wok Gewürz vermengen und über das Gemüse geben. Kurz aufkochen lassen.
5. Als letztes die Mungobohnensprossen und die fertig gekochten Nudeln hinzufügen und alles miteinander vermengen.

Zutaten

350 g Woknudeln (zum Beispiel Mie-Nudeln)
3 Karotten
1 Frühlingszwiebel
1 Pak Choi
250 g Brokkoli
50 g Mungobohnensprossen
2 Champignons (groß)
2 EL Sesamöl
250 ml Gemüsebrühe
8 EL Sojasoße
2 TL Ahornsirup
2 TL Speisestärke
1 TL Wok Gewürz

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 29.01.2026.