

Asiatische Nudeln mit karamellisierten Erdnüssen

125g gesalzene und geröstete Erdnüsse in einer Pfanne anrösten. Einen

½ EL Rohrzucker darüber streuen und die Nüsse kurz karamellisieren lassen. Zur Seite stellen.

2 Möhren waschen, schälen und in dünne Stifte schneiden.

1 rote Paprikaschote putzen, waschen und klein würfeln.

1 Zucchini putzen, waschen, längs halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Das Gemüse mit

2 gehackten Knoblauchzehen und

2 EL Öl anbraten. Mit

Salz und Pfeffer würzen.

400 g Vollkornnudeln in Salzwasser kochen. Währenddessen

3 Eier mit

2 EL Sojasauce verquirlen und daraus Rührei braten.

4 EL Limettensaft mit

5 EL Sojasauce und

2 TL Sambal Olek verrühren.

8 Stiele Koriander waschen, trocken schütteln und die Blättchen von den Stielen lösen.

Am Schluss die Nudeln abgießen und mit dem Rührei, dem Gemüse und der Limetten-Sojasauce vermengen. Beim Servieren mit Erdnüssen und Korianderblättern bestreuen.

Die Zutaten in diesem Gericht sind zugegebenermaßen nicht so leicht zu besorgen wie normalerweise in meinem Kochbuch. Einen weiteren Supermarkt wegen der exotischen Zutaten anzusteuern, lohnt aber in Anbetracht des leckeren Ergebnisses in diesem Fall mal

