



## ASIATISCHE NUDELN MIT GEMÜSE & KOKOSMILCH

### *Zutaten:*

#### 2 Personen:

- 200g Chilinudeln (ich kaufe meine immer die Chili Nudeln von Bali Kitchen bei Edeka und Rewe)
- 1 Dose Kokosmilch
- 1 kleine Zwiebel
- Öl zum Anbraten (Sesamöl passt am Besten)
- 150g Champignons
- 1 Karotte
- 100g Zuckerschoten
- 1/2 Kopf Brokkoli
- Etwas Ingwer
- 3-4 EL Sojasoße
- Spritzer Limetten- oder Zitronensaft
- Optional: Chilli
- 15g Sesam

### *So geht's:*

- 1** Die Zwiebel fein hacken, die Pilze abreiben und in Scheiben schneiden, ebenso die Karotte waschen und in dünne Streifen schneiden. Öl in einer großen Pfanne erhitzen, die Zwiebel kurz darin andünsten, dann die Pilze und die Karotten dazugeben und mit anbraten. Ein kleines Stück Ingwer reiben und dazugeben.
- 2** Den Brokkoli in kleine Röschen schneiden und evtl. die Zuckerschoten halbieren. Die Kokosmilch gemeinsam mit dem Brokkoli und den Zuckerschoten in die Pfanne geben und köcheln lassen. Mit Sojasoße, einem Spritzer Limettensaft und Optional Chilli abschmecken.
- 3** Die Chilinudeln mit in die Pfanne geben und für ein paar Minuten köcheln lassen, dabei immer wieder umrühren. Servieren und mit Sesam bestreuen.

