



Gebratene Mie-Nudeln mit Gemüse

Menge	Zutat	Zubereitung
150 g	Mie-Nudeln	in kochendem Salzwasser bissfest garen.
$\frac{1}{2}$	Paprikaschote rot	in feine Streifen schneiden,
2	Frühlingszwiebeln	in feine Ringe schneiden
1 kl.	Zwiebel	schälen, in Streifen schneiden
100 g	Brokkoli	in Röschen teilen, blanchieren .
1	Knoblauchzehe	pressen, in einen hohen Rührbecher geben.
2 cm	Ingwer	schälen, reiben und zum Knoblauch geben.
150 ml	Brühe	und
4 EL	Sojasoße	zugeben und mit dem Pürierstab mixen.
		Alle Zutaten vorbereiten und bereitstellen.
2 EL	Sonnenblumenöl	in einer großen Pfanne erhitzen, das Gemüse scharf anbraten, die Mie-Nudeln zugeben und ebenfalls scharf anbraten. Mit der Soße aufgießen und ca. 5 Min köcheln lassen. Nach Bedarf mit etwas Chili verfeinern.