



Gesamtzeit: 15 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 2 Personen

Schnelle Sesam-Chili-Nudeln

Schnelle Sesam-Chili-Nudeln

160 g Lien Ying Mie Nudeln

1 Esslöffel Lien Ying Bio Gerösteter Sesam

1 Esslöffel Lien Ying Helle Sojasauce

1 Esslöffel Al Amier Tahina Sesame Paste

1 Esslöffel Lien Ying Chili Knoblauch Paste

2 Zehe(n) Knoblauch

5 Stange(n) Frühlingszwiebel

1 Esslöffel Lien Ying Sesam Öl geröstet

Schnelle Sesam-Chili-Nudeln

1.

Knoblauch klein hacken und die Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden.

Knoblauch in einer Pfanne mit dem Öl anbraten und dann 4 Frühlingszwiebeln dazugeben. Sojasauce, Tahina und die Chili-Knoblauch Paste hinzufügen und alles gut vermengen.

In der Zwischenzeit die Mie Nudeln nach Packungsanweisung zubereiten und etwas von dem Nudelwasser in die Sauce dazugeben. Die Sauce köcheln lassen.

Die fertigen Nudeln mit der Sauce vermischen. Die Nudeln mit Sesam und den restlichen Ringen der Frühlingszwiebel garnieren.