



Scheren Nudeln mit Chili Öl und Pak Choi

Für die Nudeln:

240 g Mehl

120 ml Wasser

0.5 Teelöffel Salz

Für das Chili Öl:

3 Esslöffel Lien Ying Erdnuss Öl

1 Esslöffel Chiliflocken

1 Teelöffel schwarzer Pfeffer

2 Knoblauchzehen, fein gehackt

1 Teelöffel Lien Ying Bio Gerösteter Sesam

1 Frühlingszwiebel, fein gehackt

1 Teelöffel Lien Ying Shoyu Sojasauce

1 Teelöffel Lien Ying Reis Essig

1 Teelöffel Zucker

Für den Pak Choi:

3 Pak Choi (klein bis mittelgroß)

Gesamtzeit: 1 h

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 2 Personen

1 Knoblauchzehe, fein gehackt

1 Esslöffel Lien Ying Erdnuss Öl

Scheren Nudeln mit Chili Öl und Pak Choi

1.

Für die Nudeln Mehl, Wasser und Salz zu einem festen Teig gut verkneten und zu einer Kugel formen. Abdecken und 20-30 min. ruhen lassen.

Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Den Nudelteig mit einer Schere in Streifen/ Stücke schneiden und die Streifen/Stücke direkt in den Topf fallen lassen. 5-6 min. kochen. Abtropfen lassen.

Für das Chili-Öl Erdnussöl in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze erhitzen, bis es heiß, aber nicht rauchend ist.

Chiliflocken, Knoblauch und den Pfeffer in eine hitzebeständige Schüssel geben. Das heiße Öl vorsichtig darüber gießen. Das Chili-Öl umrühren und Sesamsamen, gehackte Frühlingszwiebel, Sojasauce, Reissessig und Zucker hinzufügen. Nochmal umrühren und beiseite stellen.

Pak Choi in mundgerechte Stücke schneiden. Das Erdnussöl in einer Pfanne oder einem Wok bei mittlerer bis hoher Hitze erhitzen. Den gehackten Knoblauch hinzufügen und kurz anbraten. Pak Choi hinzufügen und

für 3-4 min. anbraten, bis die Blätter zusammenfallen.

Gekochten Nudeln zum Pak Choi in die Pfanne
hinzugeben, kurz anbraten und dann das Chili-Öl darüber
geben und alles gut vermischen. Mit Salz abschmecken.
Mit weiteren Frühlingszwiebeln oder Sesamsamen
garnieren.