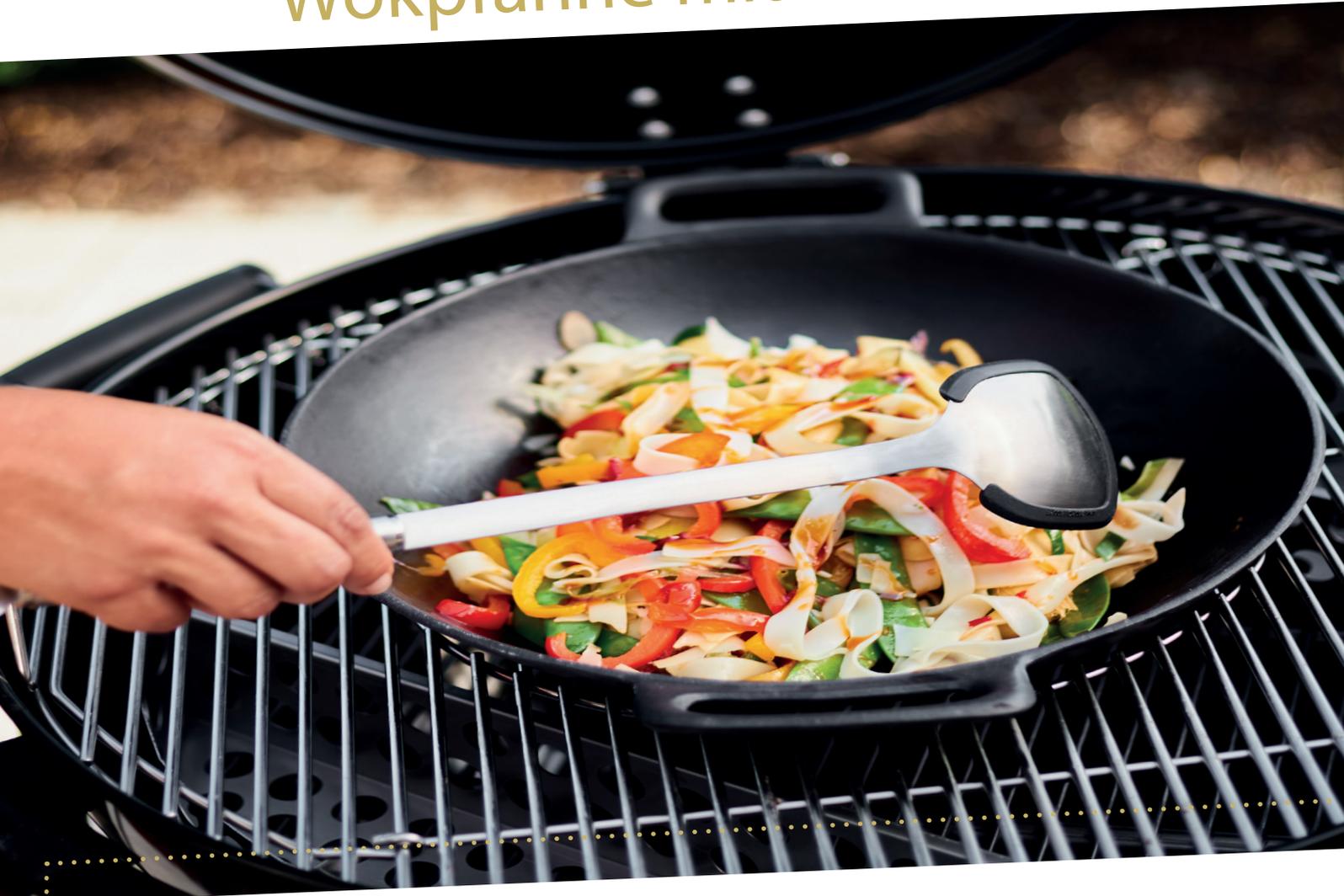


# Wokpfanne mit Nudeln



## Zutaten :

3 ST	Frühlingszwiebeln
1 ST	Karotte
2	Paprikas
100 g	Zuckerschoten
5	Cocktailtomaten
	gesalzene Erdnüsse nach Belieben
½	Dose Kokosmilch
1 EL	Erdnussöl
2 Zehen	Knoblauch
100 g	Bandnudeln
1 EL	Sojasauce
	Salz und Pfeffer

## Zubereitung:

Zuerst die Frühlingszwiebel in Ringe schneiden, die Karotte hobeln, die Paprika in Stücke schneiden und die Cocktailtomaten halbieren. Das Erdnussöl in der Wokpfanne erhitzen und die Frühlingszwiebeln, den Knoblauch, die Paprika, Karotte und Erdnüsse darin rühren. Die Zucchini, Champignons, Zuckerschoten und Cocktailtomaten dazugeben und mitbraten. Jetzt die, in reichlich Salzwasser bissfest gekochten und abgeseihten, Nudeln dazugeben und unterrühren. Die Kokosmilch dazu, durchrühren und mit Sojasauce, Salz & Pfeffer abschmecken. Sofort heiß in vorgewärmten Schalen servieren!

## Tip

Dieses asiatische Gericht kann auch in der Küche zubereitet werden, noch besser schmeckt es jedoch von der Wok aus emailliertem Gusseisen am Grill!