
Nudelpfanne mit Schinkengemüse

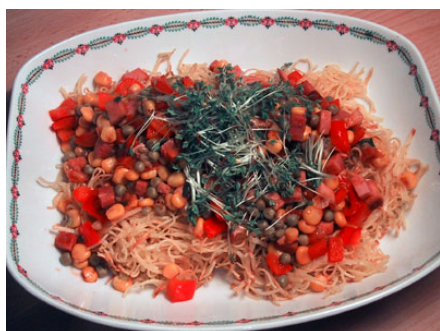
Kategorie: Nudelgerichte - Aufwand: gering - Preis: mittel - für Gruppen: ja - vegetarisch: nein

Zutaten

- 250 g dünne chinesische
Eiernudeln
- 200 g gekochter Schinken
am Stück
- 1 rote Paprika
- 2 Frühlingszwiebeln
- 200 g Maiskörner (aus dem
Glas)
- 1 Knoblauchzehe
- 100 g Erbsen
- 1 TL Speisestärke
- 6 EL Gemüsebrühe
- 2 EL Tomatenmark
- 3 TL Obstessig
- 2 TL Zucker
- 1 ausgepresste Orange
- Öl für die Pfanne
- 1 Gartenkresse

Kästchen

(Angaben für 4 Personen)



Wahrscheinlich wird man in Asien niemals eine solche Kombination finden, aber sie schmeckt.

Zubereitung

Die Nudeln zwei Minuten in kochendem Salzwasser garen, dann in einer Pfanne mit etwas heißem Öl knusprig braten. Anschließend auf einer Platte warm halten.

Den Schinken in etwa 1 cm große Würfel schneiden. Die Paprika ebenfalls würfeln. Die Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden. Den Mais abtropfen lassen. Den Knoblauch durch eine Presse pressen. Für die Würzsauce die Stärke mit der Brühe verquirlen. Sojasauce, Tomatenmark, Essig, Zucker und Orangensaft unterrühren.

Paprika, Erbsen, Zwiebeln und Knoblauch in Öl zwei Minuten dünsten. Den Schinken und den Mais hinzufügen und eine Minute mitbraten. Die Würzsauce in die Pfanne gießen und alles unter Rühren eine Minute köcheln lassen.

Die Gemüse Mischung über den Nudeln verteilen und mit der Kresse garnieren.