

Asiatische Nudeln mit Frühlingsgemüse und Rindfleisch

Meine Frau und ich waren für einen Tag kinderlos und hatten Lust auf was Leichtes und Knackiges. Da kam dieses Gericht gerade richtig. Und wer mich kennt, weiß direkt, dass es nicht nur Rindfleisch gab ☐

Das [Rezept](#) ist aus dem Blog von Dörthe und hatte mich wegen der schönen Bilder direkt eingeladen, es zu kochen. Und gerade die abgebildeten Zuckerschoten erfreuen sich in letzter Zeit bei uns hoher Beliebtheit. Aber auch der Rest ist einfach knackig und herzhaft aromatisch.

Also flugs geschnippelt und den Wok herausgeholt. Zubereitung ist recht einfach, beim nächsten Mal werde ich anstatt 4 EL eher 2 EL von dem Sesamöl verwenden und insgesamt kann das Gericht schon etwas mehr Sojasauce vertragen, ansonsten passt alles. Ja, und natürlich kann man neben Rind auch Schwein nehmen – wir hatten von beidem etwas, so konnte jeder sein Lieblingsfleisch nehmen.

Optisch sind wir schon recht nah an die Vorlage von Dörthe herangekommen und lecker war es auch – eben wie beim guten Asiaten.

