

# Asiapfanne bei SehrLecker.de



## Die Zutaten:

300 gr Putengeschnetzeltes, 1 Frühlingszwiebel, 2 rote Paprikaschoten, 1 Kohlrabi, 100 gr Bambussprossen aus der Dose (Abtropfgewicht), 100 gr Bohnensprossen aus dem Glas (Abtropfgewicht), 100 gr asiatische Instantnudeln, Saft einer halben Zitrone, 100 gr Champignons, 0,5 Teelöffel Sambal Oelek (scharfe Gewürzpaste).

## Die Zubereitung:

Frühlingszwiebel, Paprika, Kohlrabi, Champignons in Stückchen schneiden. Das Fleisch mit dem Öl und der Frühlingszwiebel anbraten. Dann die Paprika, Kohlrabi, Champignons, Bohnensprossen, Bambussprossen, Zitronensaft, Sambal Oelek dazugeben und mit Salz, Pfeffer, Sojasoße, Sesamöl und Sherry nach Geschmack würzen. Zuletzt die Instantnudeln in kochendem Wasser kurz weichkochen, ein bisschen kleiner schneiden und dann in die Pfanne rühren. Guten Appetit!

Tipp: Wer es nicht gern scharf mag, kann das Sambal Oelek auch weglassen.