

ASIA NUDELPFANNE MIT EISBEIN UND KNOBLAUCH

Asia Nudelpfanne mit Eisbein und Knoblauch

Asiatische Nudelpfanne gehört zu den Gerichten die immer gehen. Zuhause ist sie weit von ihrem fettigen Imbissverwandten entfernt – ein paar frische Pilze, viel Knoblauch, etwas Chili und zartes Schweinefleisch sind für diese Varinate perfekt. Ich habe die Reste vom Eisbein verwendet und damit in kaum mehr als 10 Minuten ein leckeres Essen gezaubert. Es gehen aber auch so ziemlich alle anderen Bratenreste!



Zutaten für 2 Personen:

250g Bratenreste

5 Knoblauchzehen

5 Champignons

1 Zwiebel

etwas Erdnussöl

1 Bund Mangold (7-8 Blätter)

150g Mie-Nudeln

150ml Sud vom Eisbein kochen oder milde Gemüsebrühe

4 EL Austernsauce

1 Limette

Zubereitung:

Im Wasserkocher ca. 1L Wasser zum kochen bringen. Die Mie Nudeln in eine Schüssel legen und mit dem kochenden Wasser übergießen. Sie müssen je nach Packungsanleitung 5-8 Minuten ziehen.

Knoblauch und Zwiebel schälen und mit der Chili und den Pilzen klein schneiden. Das Fleisch und die Pilze in den Wok geben und mit etwas Erdnussöl erhitzen. Zwiebelwürfel, fein gehackte Chili und Knoblauchscheiben dazu geben. Den klein gezupften Mangold und den Sud vom Eisbein kochen, oder die Brühe, zufügen. Gut umrühren bis der Mangold zusammenfällt.



Mit Austernsauce und Limettensaft abschmecken. Die gequollenen Nudeln in den Wok geben und noch 2 Minuten ziehen lassen.



Auf die Schüsseln verteilen und heiß servieren.

Ein leckeres Resteessen!

