

## Bratnudeln mit Pak Choi



### Zutaten für 4 Portionen

- 400 g Eiernudeln (chinesische; Asia-Laden)
- 600 g Mini-Pak-choi
- 1 Paprikaschote (rote)
- 2 Zwiebeln (rote)
- 4 Zehen Knoblauch
- 40 g Ingwer (frischer)
- 2 El Öl (neutrales)
- 400 g Hackfleisch (gemischtes)
- 4 Tl Sesamöl (geröstetes)
- 8 El Sojasauce
- 4 Eier (Kl. M)
- Pfeffer

Schwierigkeit: leicht

Zubereitung: 25 min

Kalorien: 814 pro Portion

### Zubereitungsschritte

Nudeln nach Packungsangabe ohne Salz garen. In ein Sieb abgießen, gut abtropfen lassen und mit einer Schere klein schneiden.

Pak choi putzen, waschen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Paprika putzen, waschen, vierteln, entkernen und in Streifen schneiden. Zwiebel, Knoblauch und Ingwer in feine Würfel schneiden.

Neutrales Öl im Wok (oder einer großen Pfanne) erhitzen und das Hackfleisch darin scharf anbraten. Zwiebel, Knoblauch und Ingwer zugeben und 2 Minuten mitgaren. Mit 1 Tl Sesamöl und 2 El Sojasauce würzen. Fleisch herausnehmen. Paprika und Pak choi in den heißen Wok geben und 2 Minuten anbraten, herausnehmen.

Eier in den heißen Wok geben und unter Rühren braten. Nudeln, Hackfleisch und gebratenes Gemüse zugeben. Unter Rühren erhitzen und mit restlichem Sesamöl, restlicher Sojasauce und Pfeffer abschmecken und servieren.

<https://www.essen-und-trinken.de/rezepte/88923-rzpt-bratnudeln-mit-pak-choi>