

Indonesische Nudeln mit Schweinefleisch (2 Personen)

250 gr	Chinesische Nudeln
1	Kleiner Kopf Chinakohl (in 1 cm breiten Streifen)
100 gr	Shitake-Pilze
300 gr	Schweinefilet
1	Rote Chilischote
3 EL	Öl
1 EL	Frisch geriebener Ingwer
1	Stängel Zitronengras
½ TL	Dayong (Chinesische Gewürzmischung)
2 EL	Reiswein
4 EL	Sojasauce

ZUBEREITUNG

1. In dem Wok, Fleisch, Pilze und Kohle nacheinander anbraten.
2. Gewürze dazugeben.
3. Das Ganze mit Reiswein und Sojasauce begießen.
4. Die Nudeln darunterziehen und etwa 5 Min. ziehen lassen.