

Pfannengerührter Chinakohl mit Glasnudeln

Zutaten: (für 4 Personen)

- 2 EL Olivenöl
- 2 Frühlingszwiebeln mit dem Grün, in Streifen geschnitten
- 2 Knoblauchzehen, leicht gequetscht
- 1 kleines Stück getrockneter Chili
- 700 g Chinakohl, in Streifen geschnitten
- 100 g Glasnudeln aus Mungobohnen, nach Angaben auf der Packung in Wasser eingeweicht; die Nudeln vor dem Einweichen mit der Schere halbieren
- nach Gusto Sojasauce
- nach Gusto Austernsauce
- ¼ TL Sesamöl
- Salz

Zubereitung:

In einem Wok oder in einer grossen Bratpfanne Frühlingszwiebeln, Knoblauch und Chili in etwas Olivenöl anschwitzen. Frühlingszwiebeln und Knoblauch dürfen dabei keine Farbe annehmen.

Den gewaschenen und gut abgetropften Chinakohl dazugeben und bei grosser Hitze zusammenfallen lassen. Unter stetigem Rühren braten, bis der Chinakohl gar ist.

Die eingeweichten Glasnudeln dazugeben und kurz mitbraten, bis die Nudeln weich sind.

Nach Gusto mit Soja- und Austernsauce würzen.

In der Zwischenzeit die Eier aufschlagen. Einen Schluck Sojasauce und das Sesamöl zugeben. Nochmals gut mischen und in einer beschichteten Bratpfanne mit ganz wenig Öl damit ein weiches Rührei braten.

Das Rührei zum Chinakohl geben und vorsichtig mischen.