# Eiernudeln mit Austernpilzen

**Ausländische Küche » Asiatische Küche » Pfannen**

## Zutaten (2-3 Personen)

» 200g Eiernudeln
» 2 EL Erdnussöl
» 3 Knoblauchzehe(n)
» 1 TL Zucker
» 1 EL Sojasoße
» 1 EL Fisch-Soße
» 50g Austernpilze
» 1/2 Zwiebel(n)
» 125g Zuckerschoten
» 4 orange Chilischote(n)
» Salz & Pfeffer

## Bewertung

**Beschaffung**
Spezial-Laden

**Kosten**
6-10€

**Zubereitungszeit**
bis 30min

## Zubereitung

1. In einem großen Topf Wasser mit etwas Salz zum Kochen bringen. Nudeln zufügen und 5-6min kochen. Abgießen und kalt abbrausen, damit sie nicht weiter garen.

2. Öl im bereits heißen Wok erhitzen. Erst Knoblauch, dann Nudeln, Zucker, Sojasoße, Fischsoße und Salz zugeben. Unter kräftigem Rühren 1min bei starker Hitze anbraten.

3. Pilze, Zwiebel, Zuckerschoten und Chilischoten zugeben und 2-3min mitbraten, dabei ständig wenden. Hitze reduzieren und das Gericht mit Pfeffer abschmecken. In eine Schüssel umfüllen und sofort servieren.

angelegt am: 10.02.2006 Rezept-Nr: 1968

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke