



Ngau Yuk Chaau Min - 4 Personen, 30 Minuten

1

Das Fleisch in feine Streifen schneiden und in die Marinade legen.

2

Die Nudeln nach Packungsanleitung kochen, abschrecken und beiseite stellen.

3

Währenddessen das Fleisch (ohne Marinade) mit etwas Sesamöl im Wok etwa 1 Minuten braten. Die kleingeschnittenen Frühlingszwiebeln, die Paprika und die Bohnensprossen dazugeben und braten, bis die gesamte Flüssigkeit verdampft ist. Den Rest der Marinade und evtl. etwas zusätzliche Sojasauce zugeben.

Die Nudeln unterheben und servieren.

ZUTATEN

- 300 g Rinderfilesteak (oder anderes Fleisch zum Kurzbraten)
- 220 g getrocknete chinesische Eiernudeln
- 2 EL Sesamöl
- 4 Frühlingszwiebeln
- 1 grüne Paprika
- 150 g Bohnensprossen
- Sojasauce
- Marinade:
 - 2 EL Sojasauce
 - 1 EL Sesamöl
 - Pfeffer

