



JENNIFER SCHIMS
MITARBEITERIN IM
dm-MARKT IN STRAELEN

„Ich gebe gern noch
angebratene Pilze dazu.
Hähnchen oder Soja-
Schnetzel passen perfekt
zu dem leichten und
super leckeren Rezept.“

Suchen Sie ein Rezept aus
älteren **alverde**-Ausgaben?
Stöbern Sie online in unserer
Rezepte-Sammlung unter
dm.de/rezepte

Nudeln Asia-Style

MIT CHILI UND LAUCHZWIEBELN



PRO PORTION: 2.080 kJ (500 kcal)

ZUBEREITUNGSZEIT: ca. 25 Minuten

SCHWIERIGKEITSGRAD: einfach **REICHT FÜR** 4 Personen

Zutaten

Für 4 Personen

- 250 g dmBio Mie-Nudeln aus Dinkel**
- 2 Knoblauchzehen
- 1 rote Chilischote
- 4 Lauchzwiebeln
- 3 EL dmBio Sesamöl, geröstet**
- 4 TL dmBio Kokosblütenzucker*
- 6 EL dmBio Reisessig**
- 2 EL Tahin Sesammus
- 4 EL dmBio Sojasauce Shoyu*
- 50 g dmBio Erdnüsse ungesalzen*
- Koriander zum Garnieren



Haben Sie das
Rezept ausprobiert?
Posten Sie das
Bild auf Instagram
unter dem Hashtag
#alverderezept!

Mie-Nudeln in kochendem Wasser nach Packungsanweisung garen.

Inzwischen **Knoblauch** schälen und fein hacken. **Chili** waschen, putzen, entkernen und in feine Ringe schneiden. **Lauchzwiebeln** putzen, waschen und schräg in feine Ringe schneiden. Diese Zutaten, bis auf einige grüne Lauchzwiebelringe zum Garnieren, in einer Schüssel mischen.

Sesamöl erhitzen. **Kokosblütenzucker, Reisessig, Tahin und Sojasauce** zugeben und alles verrühren. Mischung heiß über den Chili-Lauchzwiebeln-Knoblauch-Mix gießen und alles gut mischen.

Nudeln abgießen und tropfnass mit der Soße mischen. Mit **Erdnüssen** und restlichen Lauchzwiebeln bestreuen. Mit **Koriander** garnieren. ●

Einkaufsliste

VOM dm-MARKT:

- ☐ 250 g dmBio Mie-Nudeln aus Dinkel**
- ☐ dmBio Sesamöl, geröstet**
- ☐ dmBio Kokosblütenzucker*
- ☐ dmBio Reisessig**

- ☐ dmBio Sojasauce Shoyu*
- ☐ dmBio Erdnüsse ungesalzen*

AUS DEM GEMÜSEREGAL:

- ☐ 2 Knoblauchzehen
- ☐ 1 rote Chilischote
- ☐ 4 Lauchzwiebeln

SONSTIGES:

- ☐ Tahin Sesammus
- ☐ Koriander zum Garnieren