



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 Reissessig**
- 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!

Zubereitung

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, Reissessig, 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 Reissessig**

- dmBio Sojasauce Shoyu*
- dmBio Erdnüsse ungesalzen*

AUS DEM GEMÜSEREGAL:

- 2 Knoblauchzehen
- 1 rote Chilischote
- 4 Lauchzwiebeln

SONSTIGES:

- Tahin Sesammus
- Koriander zum Garnieren