



Nudeln mit schnittlauch und sautierten pilzen



Categoria
Massas



Tempo de preparação
Rápido



Dificuldade
Fácil



Custo
Wirtschaftlich



Com quem?
Allein



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes



30ml Gallo Natives Olivenöl
Extra Clássico

- 300g eiernudeln
- 50g schnittlauch
- 150g frische pilze
- 5g zucker
- 80ml sojasoße
- 1 rote pfefferschote

1

Schneiden Sie die Pilze und die Pfefferschote in Scheiben.

2

Gießen Sie das Olivenöl in einen vorgewärmten Wok und braten Sie die Pilze zusammen mit der Pfefferschote an.

3

Fügen Sie denn Schnittlauch hinzu und lassen Sie alles 3 Minuten lang kochen.

4

Fügen Sie die davor gekochten Nudeln hinzu und rühren Sie alles gut um.

5

Würzen Sie das Gericht mit Sojasoße und Zucker.

6

Sofort servieren. Guten Appetit!



Dicas do Chef

Die Nudeln sollten al dente gekocht werden, da Sie am Ende noch weiter in der Soße und den Säften im Wok köcheln.

Produtos utilizados



Clássico

Natives Olivenöl Extra



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide