

## **Gebratene Nudeln**

Reicht für 5 – 6 Personen  
250 g Suppennudelnester vom Specht  
2 rote Spitzpaprika, 2 Gelbe Rüben  
1 Schalotte, 1 Knoblauchzehe  
Öl, 3 Eier  
Salz, Sojasauce, Cayennepfeffer, Ingwer  
Pfeffer, Kreuzkümmel, Chinagewürz  
evt. etwas Wasser

Die Nudeln in 4 Minuten gar ziehen lassen, dabei ab und zu umrühren, auseinanderschütteln, abgießen und mit heißem Wasser spülen. Die Paprika und die gelben Rüben in feine Streifen schneiden. Die Schalotte und die Knoblauchzehe fein würfeln. Die Schalotte und das Gemüse in heißem Öl 3 – 5 Minuten anbraten. Den Knoblauch und die Nudeln zugeben, umrühren. Kräftig würzen mit Sojasauce, Salz, Pfeffer, Chinagewürz, etwas Ingwer und Kreuzkümmel. Darf kräftig schmecken! Die Eier verquirlen und über die Nudeln geben, mit anbraten lassen. Sollte etwas anhängen wollen, etwas Wasser zugeben. Nochmals abschmecken und sofort servieren. Wer Lust hat kann dieses Gericht jederzeit z. B. mit Schweinefleisch, Pute oder Rindfleisch erweitern. Dabei das Fleisch in feine Streifen schneiden und noch vor dem Gemüse kurz und kräftig anbraten. 300 g Fleisch dürften reichen. Während des restlichen Garvorgangs zur Seite stellen und kurz vor Garende zugeben und mit erhitzen.

**Guten Appetit mit Nudeln vom Specht!**

