

Chinesische Nudeln

5 Portionen	
4	Knoblauchzehen
1 cm	langes Ingwerstück
1 Dose	Kokosmilch
4 Essl.	Erdnussbutter
4 Essl.	Sojasauce
1 Teel.	Currypaste
2 Teel.	Oelek Samba
$\frac{1}{2}$ Essl.	Zucker
1 Essl.	Sesamöl
1	Zwiebel
100 gr.	kleingeschnittenen Weißkohl
100 gr.	Sojasprossen
1	kleingeschnittene Möhre
1	gewürfelte Paprika
3 Essl.	Erbsen
600 gr.	Bandnudeln

Knoblauchzehen würfeln und braten. Ingwer mitbraten, 1 Dose Kokosmilch hinzufügen, ebenfalls 4 Essl. Erdnussbutter, 4 Essl. Sojasauce, 1 Teel Currypaste, Ölek Samba, Zucker und Sesamöl.

Gewürfelte Zwiebel braten, 100 gr. kleingeschnittenen Weißkohl, Sojasprossen, Möhre und Paprika mitbraten. Erbsen zum Schluss hinzugeben.

Bandnudeln kochen und alles mischen.