SPICY-THAI-
MIT GLASNUD

Eine vegetarische Variante mit viel frischen Gemüse für alle Fans von thailändischem Essen. Die Schärfe lässt sich easy durch die Chili Soße variieren.

Zeitschätzung	Schwierigkeit	Ernährung
15 MIN	**SUPER EASY**	**VEGETARISCH**

DAS BRAUCHST DU

Für 2 Personen

- Simply Good Spicy Thai Wok
- 3 EL Erdnussöl
- 1-2 EL Chilli Sauce
- Sojasprossen
- 150 g Glasnudeln

SO GELINGT'S DIR

1. Erdnussöl erhitzen
2. Spicy Thai Wok anrösten
3. Glasnudeln für ca. 5 Minuten kochen lassen
4. Gemüse abschmecken und verfeinern
5. Glasnudeln absieben und liebevoll im Glas anrichten
6. Spicy Thai Wok darüber geben
7. Sojasoße darüber träufeln
8. Sojasprossen und Chashew Nüsse zum Verfeinern darüber geben und genießen

© Delikatessa Lebensmittel-Handels- und Erzeugungs-Gesellschaft m.b.H., 2025. All rights reserved.

ERHÄLTLICH BEI: BILLA & BILLA PLUS ADEG Sutterlüty