



SPICY-THAI-WOK MIT GLASNUDELN

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

ZEITSCHÄTZUNG
15 MIN

SCHWIERIGKEIT
SUPER EASY

ERNÄHRUNG
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
- 3 Glasnudeln für ca. 5 Minuten kochen lassen
- 5 Glasnudeln absieben und liebevoll im Glas anrichten
- 7 Sojasoße darüber träufeln

- 2 Spicy Thai Wok anrösten
- 4 Gemüse abschmecken und verfeinern
- 6 Spicy Thai Wok darüber geben
- 8 Sojasprossen und Chashew Nüsse zum Verfeinern darüber geben und genießen