

Nudeln mit grünen Bohnen, Rindsfilet und Cashew- nüssen

Feinheiten aus dem Wok!

La Mise en Place:

**200 g Rindsfilet, Cayenne, Saft und Zesten von 1 Lime, 2 TL Soja-
sosse, 16 Cashewnüsse, 1 kleine Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 100 g
grüne Bohnen, Butter, einige Zweige Bohnenkraut, Pfeffermühle,
Muskat, 150 g Nudeln, Nussöl**

Die Vorbereitung:

Das Rindsfilet in feine Streifen schneiden und mit Cayenne, den Limezesten und der Sojasosse vermischen. Die Cashewnüsse grob hacken. Zwiebel und Knoblauch fein schneiden und die Bohnen halbieren.

Die Zubereitung am Herd:

Die Cashewnüsse trocken rösten.

In einem Topf Butter schmelzen und die Zwiebel und den Knoblauch darin dünsten. Die Bohnen mit dem Bohnenkraut zufügen und mit Pfeffer und Muskat bestreuen. Wenig Wasser angießen und im geschlossenen Topf 20 Minuten dünsten.

Die Nudeln im sprudelnden Wasser al dente kochen und abgiessen.

Im Wok Nussöl erhitzen und das Fleisch darin schön braten. Die Nudeln, die Bohnen und die Cashewnüsse zugeben.

Die Vollendung:

Alles gut warm werden lassen, mit Limesaft beträufeln und geniessen, schwelgen!

