

Scampi mit China-Nudeln, Krautstiel und Chilisosse Im Hui Herrlichkeiten in der Nudelschale!

La Mise en Place:

1 Peperoncino, 1 Knoblauchzehe, 2 Krautstiele, 150 g China-Nudeln, Nussöl, 10 Scampi, 2 EL Chilisosse

Die Vorbereitung:

Peperoncino und Knoblauch zusammen fein schneiden. Den Krautstiel putzen und kleiner schneiden.

Die Zubereitung am Herd:

Den Krautstiel zwei Minuten blanchieren, abgiessen, gut abtropfen und in Streifen schneiden.

Die China-Nudeln im sprudelnden Wasser al dente kochen und abgiessen. Im Wok Nussöl erhitzen und darin Peperoncino und Knoblauch mit den Scampi rührbraten.

Die Vollendung:

Krautstiel, Nudeln und Chilisosse in den Wok geben und gut heiss werden lassen – zum Umfallen!

Genusserhöhung:

Ein verquirltes Ei nach zwei Minuten zu den Scampi giessen und stocken lassen.

