

## *Scampi mit Reismudeln, Brokkoli und einem Rührei Hui, geht's mir gut!*

### *La Mise en Place:*

**1 Brokkoli, 2 Hdv. Cashewnüsse, 1 Peperoncino, 12 Scampi, Pfeffermühle, 2 Eier, 150 g Reismudeln, Butter, Sesamöl, 2 EL Sojasosse, 2 TL Fischsosse, süss-saure Sosse**

### *Die Vorbereitung:*

Den Brokkoli in Röschen teilen. Cashewnüsse grob hacken und den Peperoncino fein schneiden. Die Scampi mit Pfeffer bestreuen und die Eier verquirlen.

### *Die Zubereitung am Herd:*

Reismudeln in kochendes Wasser geben und die Herdplatte abstellen. Nach 10 Minuten abgiessen und mit kaltem Wasser spülen.

Die Cashewnüsse trocken rösten.

In der Bratpfanne Butter schmelzen und die Eier zu einem Rührei braten.

Im Wok Sesamöl erhitzen und darin den Peperoncino und Scampi vier Minuten rührbraten. Brokkoli, Nudeln, Sojasosse und Fischsosse zugeben.

### *Die Vollendung:*

Nach Lust mit süss-saurer Sosse oder Sesamöl geschmeidig machen. Das Rührei obendrauf setzen und mit den Nüssen bestreuen.

