

**Gebratene Nudeln mit Schweinefleisch (Mie goreng)**

Zubereitungszeit:	<b>20 Minuten</b>
Garzeit:	<b>10 Minuten</b>
Nährwert:	<b>keine Angaben</b>

**Zutaten:**

- 250 g chinesische Nudeln
- 400 g Schweinenackensteaks
- 1 Zwiebel
- 4 Knoblauchzehen
- 2 Frühlingszwiebeln
- 1 Chilischote
- 2 Stängel Bleichsellerie
- 250 g Weißkohl
- 4 EL Erdnussöl
- 100 g geschälte Garnelen
- 1/2 TL getrocknete Shrimppaste
- 1 EL Sojasauce
- Salz, Pfeffer

**Zubereitung:**

Nudeln nach Packungsanleitung garen. Schweinefleisch, Zwiebel, Knoblauch, Frühlingszwiebeln und die Chilischote ohne Kerne klein schneiden. Nudeln kalt abschrecken und gründlich abtropfen lassen. Sellerie und Kohl in kleine Stücke schneiden. Den Wok heiß werden lassen, das Erdnussöl erhitzen und darin Zwiebel-, Knoblauch-, Frühlingszwiebel- und Chiliwürfel andünsten. Garnelen und Fleisch zugeben und unter Rühren kräftig braten. Bleichsellerie und Kohl hinzufügen. Mit Shrimppaste, Salz, Pfeffer und Sojasauce würzen und mit 2 Esslöffel Wasser beträufeln. Die Nudeln unterheben und 5 Minuten mitbraten.