

China Nudeln mit Rinderfilet und Gemüse

China Nudeln mit Rinderfilet und Gemüse – Asiatische One-Pot Pasta

Wieder mal ein asiatisches Rezept aus unserer Küche. Hatte ich schon mal erwähnt, dass ich total auf asiatisches Essen stehe und am liebsten beim Chinesen einziehen würde? ☐ Nun ja, der Plan geht wohl nicht so ganz auf und deshalb muss ich wohl weiterhin selber kochen. Normalerweise essen wir zu unseren asiatischen Gerichten Basmati Reis, denn ich liebe Basmati Reis.

Mein Mann steht aber total auf China Nudeln, weshalb es diesmal Mie Nudeln zu unserem Essen gab. Das sorgt nicht nur für Abwechslung, sondern war auch echt richtig lecker. Und Mie Nudeln sind ja auch total schnell zubereitet. Spart also auch noch ein wenig Zeit ☐

Asiatische Gerichte sind auch mit Nudeln sehr lecker

Die Mie Nudeln habe ich einfach mit kochendem Wasser übergossen und für kurze Zeit abgedeckt ziehen lassen. Anschließend abgegossen und gut abtropfen lassen. Dann waren die Nudeln auch schon einsatzbereit. Geht also rucki zucki. Ich hab sie dann einfach zum restlichen Essen gegeben, alles gut durchgerührt und angerichtet.

Mie Nudeln könnt ihr aber auch super anbraten. Mit frischem Gemüse, Fleisch wie Rind oder Hähnchen und frischem Gemüse

eurer Wahl, ist das echt super lecker. Mit ein bisschen Soja Sauce und Gewürzen abschmecken und fertig ist eine köstliche asiatische Nudel-Pfanne. Das ganze ist übrigens auch mit Garnelen und etwas süßer Chili-Sauce der Hammer ☐

Bewerte Rinderfilet mit Gemüse und Basmati Reis



Mehr Rezept-Ideen für Fleisch & Geflügel



Gefüllte Paprika mit Putenhackfleisch



Feurige Sesam Drumsticks aus dem Dutch Oven



Hähnchen mit grünen Bohnen und Kichererbsen



Knoblauch-Hähnchen mit Salat und Kartoffelspalten



Neuerscheinung

Kalorienarme Rezepte

Kalorien zählen leicht gemacht
110 Rezepte unter 500 Kalorien
für ein kalorienarmes Frühstück

Ab sofort als eBook
& Taschenbuch erhältlich!