



Balinesisches Nudelgericht

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

ZUBEREITUNG

Balinesisches Nudelgericht

800 g Schweinefiletspitzen in kleine Stücke geschnitten,
150 g Erbsenschoten in kleine Stücke geschnitten,
150 g Sojasprossen in kleine Stücke geschnitten, 100 g Schalotten
in kleine Stücke geschnitten, 1 Bund Frühlingszwiebel in
kleine Stücke geschnitten, 100 g Karotten in kleine Stücke
geschnitten, 200 g frische Shiitake-Streifen, 50 g Erdnüsse,
500 ml Kokosnussmilch, 400 g breite Nudeln gekocht

WIBERG Produkte: Erdnuss-Öl, Curry Delhi, Chillies geschrotet

Balinesisches Nudelgericht

Schweinefiletspitzen und Gemüse in Erdnuss-Öl sautieren.
Shiitake-Streifen, Curry Delhi und Chillies zugeben und
kurz mitsautieren. Anschließend mit Kokosmilch aufgießen
und aufkochen. Zuletzt Nudeln unterheben.

Garnitur

geröstete Erdnüsse, WIBERG Knoblauch
Scheiben aktiviert und gebraten

WIBERG®

www.wiberg.eu  