

Pansit (Philippinisches Nudelgericht)



Menge	Zutaten	Zubereitung
3	Knoblauchzehen	schälen, fein schneiden
2	Hühnerbrüste	würfeln
1/4	Weißkraut	waschen, putzen, fein hobeln
3	Karotten	waschen, putzen, in sehr feine Streifen schneiden
2 Stangen	Staudensellerie	waschen, fein schneiden
3 EL	Öl	Salzwasser für die Nudeln aufsetzen, Knoblauch im Öl anbraten, Fleisch zugeben, mit etwas Sojasauce würzen, Gemüse zugeben, etwas dünsten und die restliche Sojasauce zugeben. Nudeln für 3 Minuten ins kochende Wasser geben.
2 l	Salzwasser	
4 EL	Sojasauce	
250 g	Asia Nudeln	
2 EL	Öl	Nudeln gut abtropfen lassen, in einer beschichteten Pfanne im Öl anbraten, mit noch etwas Sojasauce abschmecken, am Schluss Gemüse zugeben und vermengen.