

Ein chinesischer Abend mit einem Chi-Wata-Nudelgericht

Muss **asiatisches Essen** kompliziert sein? Nein! Mit einem einfachen **Nudelmahl** erfreuen Sie Ihre Tischrunde aufs köstlichste. Und **Shrimps** sind eine gute Abwechslung für feine **Gaumenfreuden** und einfach zum Kochen sind sie auch! – Asiatisches Essen kennt andere Gewürze und lebt vom feinen Gegensatz. Und meist ist das **Gericht sehr schnell zubereitet**.



Für das Rezept selbst brauchen Sie: *(bei 4 Personen)*

- Ein Paket chinesische Nudeln (ich habe Glasnudeln gewählt)
- Eine Ingwerwurzel (oder Ingwer gemahlen)
- 4 Knoblauchzehen
- Zitronengras (findet man in der Regel beim Backgewürz)
- Walnussöl (es geht auch mit einem guten Pflanzenöl)
- Ein Gemüse Ihrer Wahl (ich habe 4 Peperoni gewählt)
- 200 g Pilze (Champignon, Pfifferlinge, Morcheln – für Verwöhnte)
- 3 grosse Zwiebeln
- 400 g Shrimps (frische oder tiefgefroren)
- Sweet-Sauer-Sauce (oder Sweet-Chili, wenn Sie Soja nicht vertragen)



So wird es gekocht!

1. Nudeln „al dente“ kochen (zwischendurch probieren, nicht zerkochen ...)
2. Am besten kochen sie das Ganze im Wok (wenn Sie keinen haben, so geht es auch in einer tiefen Bratpfanne).
3. Knoblauch, Ingwer und Zitronengras zerstoßen (wenn Sie kein Zitronengras finden, nehmen Sie einfach etwas Zitronenpfeffer). Achtung: der Ingwer gibt dem Gericht die Schärfe – also dosieren nach Geschmack!
4. Diese Mischung in heissem Walnussöl eine Minute „baden“, dann die in feine Scheiben geschnittenen Zwiebeln dazu und unter stetem Wenden dünsten; erst jetzt mit einer Prise Salz würzen.
5. Jetzt kommen die Pilze, in Scheiben geschnitten und das fein gescheibelte Gemüse dazu.
6. Schieben Sie nun die Mischung in eine Pfannenhälfte (im Wok an den Rand) und nehmen Sie diese Hälfte vom Feuer (Pfanne verschieben, bei Wok genügt das Verschieben der Mischung), denn jetzt braten Sie die Shrimps in der anderen Pfannenhälfte, bis sie golfbraun sind (2-3 Minuten).
7. Dann schieben sie die Shrimps ebenfalls zur Seite (zum Gemüse) und geben die Nudeln in die Pfanne dazu, die Sie jetzt auch etwas anbraten.
8. Und zum Schluss das Ganze schön chinesisch mischen und unter stetem Wenden bei mittlerer Hitze noch etwas ziehen lassen (ausbraten).
9. Servieren und geniessen!



... und das passt dazu!

Zum „Aufwärmen“ empfehle ich einen in Stängelchen geschnittenen **Sellerie** mit etwas **Zucker** zum Tunken und ein frisches **Weissbrot** als Begleiter.

Zum **Trinken** passt Mineralwasser ohne Kohlensäure, ein sehr kaltes, helles **Bier** (es kann natürlich auch ein chinesisches Bier sein) oder einen **Grapefruitsaft**.

Als **Wein** empfehle ich einen Rosé Oeil de Perdrix, leichte Burgunder Weissweine, Sauvignon blanc, Chardonnay oder einen Fechy aus dem Wallis (für ausgesprochene Rotweingeniesser taugt ein leichte Pinot noir aus dem Burgund oder aus dem Hallau, aber auch ein Blauburgunder aus dem Bündnerland).

„Prost“ und „En Guete“ wünscht Ihnen Doris

