

Hauptgang Schwein / Curry / Reismudeln / Gurkensalat

Rezeptteil 3 von 4 Reismudeln mit Gemüse

6 Personen

<u>Menge</u>	<u>Zutat</u>
120 g	Zuckerschoten
0,5 Bd	Radieschen
0,5 Stk	Brokkoli
150 g	dünne Reismudeln
	Sojasauce

Vorbereitung

1. Reismudeln in eine Schale geben.
2. Wasser salzen, aufkochen und über die Reismudeln gießen, ca. 3 min ziehen lassen, abgießen und im Backofen bei 70 Grad warm halten.
3. Die Zuckerschoten schräg halbieren.
4. Die Radieschen in feine Scheiben schneiden.
5. Die Brokkoli -Röschen abschneiden und in mundgerechte Stück schneiden.

Zubereitung

Kochfeld Stufe 7: Brokkoli und Zuckerschoten ca. 10 min bissfest garen. Mit Eiswasser abschrecken.

Kochfeld Stufe 9: Das Gemüse und die Radieschen in einer Pfanne mit etwas Rapsöl kurz anrösten. Mit Sojasauce abschmecken. Im Backofen warm halten. Zusammen mit den Reismudeln servieren.