

FAMILIENHÄPPCHEN

REISNUDELN MIT SPARGELN

Für 2 Personen:

- 200g Reismudeln
- 200g grüne, dünne Spargeln
- 50g Cashewnüsse
- 2 TL Kokosöl
- 1 grosse Zehe Knoblauch
- 1 Frühlingszwiebel
- 2 EL Austernsauce
- 4 EL Sojasauce

1. Nudeln in siedendem Wasser etwa 3-5 Minuten gar kochen. Wasser abgiessen. Beiseite stellen.
2. Cashewnüsse grob hacken und in einer beschichteten Pfanne, ohne Zugabe von Fett, goldbraun rösten.
3. Spargeln und Frühlingszwiebel waschen und in kleine Stücke schneiden. Spargelköpfe am Stück lassen.
4. Kokosöl in der hohen Pfanne heiss werden lassen, Zwiebeln anbraten, Spargeln ca. 8 Minuten mitbraten, bis sie gar sind.
5. Nudeln zu den Spargeln geben, gut umrühren und mit Sojasauce und Austernsauce abschmecken. Gut vermischen.
6. Nüsse über die Nudeln streuen. Sofort servieren.