Gebratene Reisnudeln mit Schwarzen Rettich

Zutaten:

E 1 Schwarzer Rettich (ca. 300 g),**E** 1 Stück Knollensellerie (ca. 160 g), **E** 4 EL Sesamöl,
E 1 Petersilienwurzel (ca. 100 g), **E** 100 g geröstete Erdnüsse, **E** 150 g Reisnudeln,
M 5 Scheiben frischer Ingwer, **M** 2 Frühlingszwiebeln,
W ½ TL Salz, **W** 2 EL Sojasauce,
H 1 EL Reisessig,
F 5 Scheiben frisches Kurkuma, **E** ¼ Bd. Koriandergrün.

Vorbereitung:

E Schwarzen Rettich schälen und je nach Größe vierteln. Anschließend in Scheiben hobeln, danach in Streifen schneiden
E Petersilienwurzel schälen und in Scheiben hobeln, danach in Streifen schneiden
E Stück Knollensellerie abschneiden und schälen. Anschließend in Scheiben hobeln, danach in Streifen schneiden
E Reisnudeln nach Packungsempfehlung in heißem Wasser einweichen. Danach in ein Sieb abgießen.
M Ingwerscheiben in Stifte, dann in Würfel schneiden
M Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden
F Kurkumascheiben in Stifte, dann in Würfel schneiden
E Koriandergrün fein hacken

Zubereitung:

F In einer heißen Wokpfanne,
E Sesamöl bei mittlerer Hitze erwärmen.
E Zuerst den Sellerie in die Pfanne geben und für 1 Minuten rührbraten.
Anschließend den Schwarzen Rettich dazugeben und ebenfalls für ca. 1 Minuten mitbraten.
Danach die Petersilienwurzel dazugeben und für eine weitere Minute unter Rühren anbraten.
M Ingwer dazugeben und das Ganze weiterbraten, bis das Gemüse beginnt glasig zu werden. Hitze auf kleinste Stufe reduzieren.
W Mit Sojasauce ablöschen und Salz würzen.
H Essig über das Gemüse gießen.
F Kurkuma,
E Reisnudeln und Erdnüsse zu dem Gemüse geben und alles gut miteinander vermengen.
M Zuletzt mit Frühlingszwiebeln und Koriandergrün bestreuen. Nochmals kurz durchmischen.

Copyright: Rupert Baier