



## Nudeln mit schnittlauch und sautierten pilzen



Categoria  
Massas



Tempo de preparação  
Rápido



Dificuldade  
Fácil



Custo  
Wirtschaftlich



Com quem?  
Allein



Nº de pessoas  
4 pessoas

### Ingredientes



30ml Gallo Natives Olivenöl  
Extra Clássico

- 300g eiernudeln
- 50g schnittlauch
- 150g frische pilze
- 5g zucker
- 80ml sojasoße
- 1 rote pfefferschote

1

Schneiden Sie die Pilze und die Pfefferschote in Scheiben.

2

Gießen Sie das Olivenöl in einen vorgewärmten Wok und braten Sie die Pilze zusammen mit der Pfefferschote an.

3

Fügen Sie denn Schnittlauch hinzu und lassen Sie alles 3 Minuten lang kochen.

4

Fügen Sie die davor gekochten Nudeln hinzu und rühren Sie alles gut um.

5

Würzen Sie das Gericht mit Sojasoße und Zucker.

6

Sofort servieren. Guten Appetit!



#### Dicas do Chef

Die Nudeln sollten al dente gekocht werden, da Sie am Ende noch weiter in der Soße und den Säften im Wok köcheln.

#### Produtos utilizados



*Clássico*

Natives Olivenöl Extra



Mais receitas em

[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide