

Gebratene Nudeln und Reis mit Yakisoba Sauce



Zubereitungszeit **45 Minuten**

Kalorien pro Portion **356**

Zutaten für 4 Personen

100 g Spaghetti
100 g Reis
80 g Spitzkohl
1 rote Paprika
0,4 gelbe Paprika
0,2 Bund Frühlingszwiebeln
32 ml Pflanzenöl
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
40 g Speck
80 ml Kikkoman Tonkatsu Sauce
5 Eier
gehackte Petersilie

Zubereitung:

1. Spaghetti und Reis jeweils nach Packungsanweisung garen und abtropfen lassen. Spaghetti in 2-3 cm lange Stücke schneiden. S
2. Spitzkohl putzen und waschen, Paprika halbieren, putzen, waschen und mit Spitzkohl grob hacken.
3. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in ca. 5 mm dünne Ringe schneiden.
4. Gemüse in ca. 1 EL erhitztem Öl anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und beiseitestellen. Speck im Bratensatz in ca. 1 EL Öl anbraten, Spaghetti und Reis zugeben und mitbraten.
5. Yakisoba Sauce zugeben und beiseite gestelltes Gemüse unterheben.
6. Eier einzeln aufschlagen und sofort in übrigem erhitztem Öl zu Spiegeleiern braten.
7. Gebratene Nudeln und Reis auf Tellern anrichten, und mit Spiegeleiern und Petersilie bestreut servieren.

Guten Appetit!