

Gemüse-Nudelwok

Zubereitungszeit **25 Minuten**

Kalorien pro Portion **354**



Zutaten für 4 Personen

None:

- 50 g Cashewkerne
- 120 g Spaghetti
- 2 rote Paprikaschoten
- 2 gelbe Paprikaschoten
- 2 Möhren
- 2 Zucchini
- 1 kleines Glas Bambussprossen
- 5 EL Sesamöl
- 200 ml Kikkoman Wok Sauce
- 4 TL Maisstärke
- 1 TL gemahlener Koriander

Zubereitung:

1. Spaghetti nach Packungsanweisung zubereiten.
2. Paprikaschoten halbieren, putzen, waschen und in Würfel schneiden. Möhre schälen, waschen und in dünne Scheiben schneiden. Zucchini waschen, putzen und in halbe Scheiben schneiden. Bambussprossen abtropfen lassen.
3. Öl in einem Wok erhitzen, Möhre dazugeben und kurz anbraten. Paprikaschoten und Zucchini zufügen und 5 Minuten braten. Bambussprossen zufügen und kurz mit erhitzen.
4. Woksauce mit Maisstärke verrühren, angießen und aufkochen. Nudeln zufügen, kurz mit erhitzen und mit Koriander abschmecken.
5. Nudelwok auf Teller anrichten, Cashewkerne überstreuen und servieren.

Guten Appetit!