Gebratene Nudeln mit Bohnensprossen
Mi Xào Vói Giá

Mi Xào Vói Giá ist ein vietnamesisches Gericht, das aus gebratenen Nudeln (Mi Xào) und Sojasprossen (Giá) besteht. Es ist ein einfaches und leckeres Gericht, das oft mit verschiedenen Gemüsesorten und manchmal auch mit Fleisch oder Meeresfrüchten zubereitet wird.
Dieses Gericht ist schnell zubereitet und kann nach Belieben variiert werden.

Herkunft: Vietnam
Kategorie: Hauptspeisen, Nudelgerichte

Zutaten für 4 Portionen

1 EL Öl
2 Zwiebel(n)
4 Zehen(n) Knoblauch
100 g Bohnensprossen
175 g Glasnudeln
100 ml Hühnerfond
1 EL Fischsauce
2 Frühlingszwiebel(n)
1 Zweig(e) Koriander
1 Prise Pfeffer schwarz

Vorbereitung

Die Zwiebeln und Frühlingszwiebeln in dünne Ringe schneiden, Glasnudeln in warmem Wasser ca. 30 Minuten einweichen und in 7,5 cm lange Stücke schneiden. Den Koriander waschen, abtupfen und die Blätter abzupfen.

Zubereitung

Das Öl bei starker Hitze im Wok erhitzen und die Zwiebeln und den Knoblauch darin anbraten, bis sie leicht gebräunt sind. Die Bohnensprossen hinzufügen und unter Rühren etwa 30 Sekunden anbraten. Danach die Nudeln hinzugeben und eine Minute pfannenrühren. Den Hühnerfond mit der Nuoc Mam Sauce angießen und gut mit der Mischung im Wok anrühren. Die Frühlingszwiebeln dazugeben, alles auf einem Servierteller anrichten und mit Koriandergrün und schwarzem Pfeffer bestreuen.

© 2026 coquina.de