



YAKISOBA

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 250g Putenfleisch
- 200g japanische Nudeln
- 150g Brokkoli
- 2-3 Karotten
- 150g Champignons
- 1 Zwiebel
- 1 EL Öl
- 1 Schuss Yakisoba Sauce
- Salz & Pfeffer



SO GELINGT ES:

1. Gemüse und Fleisch in kleine Mundgerechte Stücke schneiden.
2. Die Nudeln nach Packungsanweisung kochen und anschl. mit kaltem Wasser abspülen.
3. Eine Pfanne oder Wok mit Öl erhitzen und das Fleisch kurz von allen Seiten anbraten. Anschl. das Gemüse dazu geben und weiterbraten. Sobald das Gemüse gar ist, die Nudeln dazu geben und nochmals kurz anbraten.
4. Dann Yakisoba Saue unterrühren, die Pfanne mit einem Deckel zur Seite stellen und 5min ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

TIPP:



Das Gericht schmeckt auch mit anderen Fleischsorten, Fisch oder Tofu.

