

Asia-Nudeln mit Jakobsmuscheln

[2 Portionen]

Zutaten:

- 150g trockene Soba-Nudeln (Soba = Buchweizen)
- 200 Jakobsmuscheln (ersatzweise Shrimps)
- 2 Frühlingszwiebeln, gewaschen und in Ringe geschnitten
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- 100g Zuckerschoten
- 1 rote Chilischote, halbiert, entkernt und klein geschnitten
- 1 daumennagelgroßes Stück Ingwer, geschält und klein geschnitten
- 3 EL Sojasauce
- 1 EL Zitronensaft
- 2 EL Austernsauce
- 1/2 EL Sesamöl

Zubereitung:

1. Frühlingszwiebeln, Knoblauch und Chili in einer Pfanne mit etwas Sesamöl anbraten. Jakobsmuscheln dazugeben und 5 Minuten weiter braten.
2. Austernsauce, Sojasauce, Zitronensaft mit 75ml Wasser verrühren und mit den Zuckerschoten in die Pfanne geben. Alles einkochen.
3. Soba-Nudeln in Salzwasser nach Packungsanweisung kochen und kalt abschrecken.
4. Nudeln zu den Jakobsmuscheln in die Pfanne geben und auf zwei Tellern anrichten.