

Asia Bowl by s-küche



Für 2 Portionen Asia Wok Nudel
und 3 Gläser Sweet Chili Sauce (für den
Vorrat)



Zutaten

100 g mittelscharfe rote Chilischoten	120 g rote Paprika, oder Spitzpaprika
4 Knoblauchzehen	20 g Ingwer, geschält
250 g Reisessig	250 g Grafschafter Goldsaft
1/2 TL Salz	25 g Maisstärke
100 ml Wasser	10 ml Zitronensaft
250 g Ramen-, Mie-, oder Udon Nudeln	60 g Edamame
220 Paprikaschoten	200 g Baby-Pak-Choi
100 g Shiitake Pilze, alternativ Champignons	2 EL Öl
2 Knoblauchzehen, fein	10 g Ingwer
	20 g Sweet Chili Sauce

gehackt	20 geröstete Erdnusskerne, oder Cashews
25 g Sojasoße	
70 g	Pfeffer/Salz
Mungobohnensprossen	
1 El Korianderblätter	

Zubereitung

In Kooperation mit Simone Filipowsky von [s-küche](#) bzw. [@skueche](#).

Sweet Chili Sauce:

Für die Sweet Chili Sauce Chilischoten und Paprika putzen und entkernen. Beides mit Knoblauch und Ingwer in einem Blitzhacker, oder per Stabmixer pürieren. Zusammen mit Reissessig, Graftschafter Goldsaft und Salz in einem Topf 15 Minuten köcheln lassen.

Von dem abgemessenen Wasser 3 El mit der Speisestärke verrühren, Stärke und restliches Wasser anschließend in den Topf geben und weitere 3 Minuten köcheln lassen.

Die Sweet Chili Sauce noch heiß in saubere Gläser füllen und verschließen – mindestens 20 g benötigt ihr für die Bowl. Im Kühlschrank ist diese Sauce mehrere Wochen haltbar. Für längere Haltbarkeit kann die Sauce eingekocht oder eingefroren werden.

Asia Wok Nudel Bowl:

Die Nudeln nach Anweisung garen. Währenddessen die Edamame 8 Minuten garen.

Paprika putzen, halbieren entkernen und in Streifen schneiden, Pak-Choi putzen, längs halbieren, Pilze gegebenenfalls säubern.

Pilze in Wok, oder Pfanne in etwas Öl goldbraun schmoren und entfernen.

Paprika, Baby-Pak-Choi, Knoblauch und Ingwer 5 Minuten in der benutzten Pfanne in etwas Öl dünsten.

Nudeln, Sweet Chili Sauce, Sojasauce und 50 ml Wasser hinzufügen und etwas durchschwenken.

Edamame, Korianderblätter und Mungobohnensprossen hinzufügen und alles final mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Asia Wok Nudeln in Schüsseln füllen und mit Nüssen bestreuen.