

# Woknudeln mit Schweinefilet und Erdnusssauce

---

Gesamtzeit: 25 min.

Portionen: 4



## Zutaten:

1 rote Zwiebel  
3 Zehen Knoblauch weiß/violett  
1 rote Paprika  
2 Möhren  
100g Bambussprossen  
1 Stück Ingwer (4 cm)  
2 EL Sesamöl  
100 g Delikatessbohnen (tiefgefroren oder frisch)  
1-2 EL rote Curry Paste  
400 ml Kokosnussmilch  
6 EL Erdnussschokolade  
2 EL Erdnüsse zerkleinert  
100 ml Brühe im Glas, Sorte: Gemüse (alternativ Wasser)  
Soja-Sauce  
300 g Rinder- oder Schweinefilet Medaillons mariniert  
250 g Wok-Nudeln  
reichlich frischen vietnamesischen Koriander, alternativ Petersilie

## Anweisungen:

Zwiebel, Möhren und den Knoblauch schälen und kleinschneiden. Die Paprika waschen, entkernen und in Streifen schneiden. Den Ingwer schälen und hacken.

Im Wok oder in einer großen Pfanne die Möhren, den Ingwer und den Knoblauch mit 1 EL Sesamöl anschwitzen.

Die Zwiebel, Paprika, Möhren und die Bohnen dazugeben und 3-5 Minuten anbraten.

Die Paste dazugeben und kurz anschmoren.

Die Kokosmilch, die Erdnussschokolade, die gehackten Erdnüsse und die Brühe eingießen und ca. 10 Minuten köcheln lassen, bis die Bohnen und Möhren durch sind.

Mit Sojasauce abschmecken.

Das Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden und in einer separaten Pfanne mit etwas Öl knusprig durchbraten.

Die Wok-Nudeln und die Bambussprossen in den Wok geben und darin ca. 4 Minuten garen.

Das Fleisch untermischen.

Mit reichlich frischem vietnamesischen Koriander, ersatzweise Petersilie garniert servieren.