

Char kway Teow (*aus Malaysia*)

1 Knoblauchzehe	hacken.
8 Frühlingszwiebeln	in 3cm Länge schneiden.
300g Reismudeln	ca. 5 Minuten in heißem Wasser einweichen.
200g Tofu	in würfel oder Streifen schneiden.
2 EL Sesamöl	Einen Wok oder eine Pfanne mit erhitzen. Knoblauch und Frühlingszwiebeln in die Pfanne geben und anbraten. Anschließend Nudeln, Tofu,
1 EL Kecap manis,	
½ EL Sriracha	und
2 EL Sojasauce	dazugeben. Unter Rühren alles etwa 10 Minuten mehrere braten und zum Schluss
1 Handvoll	
Mungbohnen sprossen	untermischen.

Ergibt: 3 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Bratzeit: ca. 10 Minuten