Fried Noodles von Janine Truschner

Mengen für 10 Personen

100 g Zwiebel	
3.0 Stück Knoblauchzehen	In einer Pfanne mit Öl anbraten
1.0 kg Lauch	
3.0 Stück Rüebli	
1.0 kg Chinakohl	alles in Pfanne und kochen mit viel öl (1 stück Chinakohl)
300 g Paprika	
1.0 Stück Zucchetti	Alles Gemüse klein schneiden und zu den Zwiebeln und Knoblauch hinzufügen
1.0 kg Reisnudeln	Nudeln kochen
5 dl Bouillon (flüssig)	
1.0 dl Essig	Reisessig
1.0 dl Ahornsirup	
3 dl Sojasauce	
1.0 g Chilischoten	
10 g Maizena	Flüssige Zutaten mit Maizena zu einer Sosse mischen. Mit den Nudlen zusammen zum Gemüse geben. Anbraten.
100 g Frühlingszwiebeln	Ganz am Schluss hinzufügen. Servieren
500 g Sojasprossen	Deko