

Unsere Sortenempfehlung: **Leckor**

Für 4 Personen

500 g Kürbisfleisch, gerüstet
2 Frühlingszwiebeln
1 Knoblauchzehe
1 cm frischer Ingwer
300 g Thai Nestnudeln Sen Mee
Salz
3 EL Erdnussöl
1 TL Sesamöl
5 EL Sojasauce
Pfeffer
3 EL geröstete Sesamsamen



Zubereitung :

Kürbis mit dem Sparschäler in Streifen hobeln. Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden, Knoblauch fein hacken. Ingwer fein reiben. Nudeln in Salzwasser ca. 4 Minuten knapp weich kochen, gelegentlich umrühren. Nudeln abgiessen, mit kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen. Erdnussöl in einer weiten Bratpfanne oder einem Wok erhitzen. Kürbis, Frühlingszwiebeln, Knoblauch und Ingwer darin 1-2 Minuten anbraten. Nudeln, Sesamöl und Sojasauce dazugeben. Alles rührbraten, bis die Nudeln wieder heiss sind. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Sesam bestreuen und servieren.

Tipp : Kürbis-Nudeln nach Belieben mit frischem Chili oder getrockneten Chiliflocken etwas Schärfe verleihen.