

Zutaten:

Für 4 Personen

- 400 g Reisbandnudeln
- 1 Bund grüner Spargel
- 1 Bund weißer Spargel
- 200 g TK Erbsen
- 2 Tomaten
- 1 Chillischote
- 250 g frische Erdbeeren (geputzt und zerteilt)
- 1-2 EL Ghee
- 1-2-TL brauner Zucker
- Salz, Sojasoße, etwas Wasser, 2 EL Zitronensaft, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Spargel gut schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Ghee in einer großen Pfanne (Wok Pfanne) erhitzen und die Spargelstücke darin anbraten. Mit dem Zucker etwas karamelisieren lassen. Die TK Erbsen dazugeben. Mit Wasser, Sojasoße, Zitronensaft ablöschen und einige Minuten dünsten.

Die Reisbandnudeln nach Anleitung kochen.

Die Tomaten in Stücke schneiden. Dazugeben. Die Chilli in feine Ringe schneiden und je nach Geschmack dazugeben. Alles mit den Reisbandnudeln vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zuletzt die Erdbeeren unterheben.

Schmeckt auch gut lauwarm oder als Salat.

