
Asia Pfanne Vegan im Wok

Asiatische Gemüsepfanne mit Erdnussbutter

von Unsere Vegane Küche



© Bild & Rezeptidee von Unsere Vegane Küche - Fudii.online

Vorbereitung: 10 Min. | **Koch-/Backzeit:** 10 Min. | **Gesamt:** 20 Min.

Zutaten:

200 g Reismudeln
500 g Asia-Gemüsemischung,
tiefgekühlt
50 ml Wasser

Für die Soße:

3 EL Misopaste, alternativ Sojasoße
4 geh. EL Erdnussbutter
0.5 Limette(n)
1 Zehe(n) Knoblauch
200 ml Wasser

Ausserdem:

Beschichtete Pfanne oder Wok

Zubereitung:

Für die **Asia Pfanne** die Nudeln nach Packungsanweisung garen.

In der Zwischenzeit die Gemüsemischung mit dem Wasser in einem großen Topf oder Pfanne zugedeckt bei mittlerer Hitze garen lassen.

Soft der Limette auspressen. Knoblauchzehe schälen und fein hacken. Mit den anderen Zutaten für die Soße gründlich vermischen.

Sind die Reismudeln und die Gemüsemischung gar, dann mit der Soße vermischen und servieren. Guten Appetit!

Tipp: Alternativ zur Erdnussbutter kann auch Sesampaste (Tahin) verwendet werden.