

## Gebratene Nudeln mit Krabben aus China

Zutaten für 4 Personen:

175 Gramm Reismudeln

175 Gramm Weizenmehlnudeln

200 Gramm ausgelöste Krabben (Garnelen)

150 Gramm Bambussprossen aus der Dose

2 Knoblauchzehen oder Knoblauchpaste

150 Gramm Kirschtomaten

1 großer Bund Basilikum

8 EL Traubenkernöl

3 EL Tomatenketchup

2 EL Sojasoße

1-2 EL Shrimppaste

Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Beide Sorten der Nudeln jeweils in Salzwasser gleichmäßig weich kochen, unter kaltem Wasser gut abschrecken und abtropfen lassen.

Die Bambussprossen ebenfalls abtropfen lassen und in dünne Streifen schneiden. Knoblauchzehen schälen und fein zerhacken. Die gewaschenen Kirschtomaten halbieren und das Basilikum waschen und anschließend in kleine Streifen schneiden. Einige Stiele zum Garnieren vorher weglegen.

Den heißen Wok zweimal mit Öl ausschwenken und wieder abgießen. Danach nochmals Öl in den Wok geben und die zwei Sorten Nudeln zusammen unter leichtem Rühren anbraten. Das vorbereitete Gemüse, Basilikum und Knoblauch anschließend dazu geben und mit den Nudeln erhitzen. Bei Bedarf etwas Flüssigkeit (Wasser oder Weißwein) in den Wok geben. Danach die Krabben hinzufügen und ebenfalls mit erwärmen.

Zum Schluss das Gericht mit Ketchup, Sojasoße, Shrimppaste, Salz und Pfeffer abschmecken und beim Anrichten mit reichlich Basilikumblättern garnieren. Dazu kann man ein chinesisches Bier, Weißwein, Wasser oder einen chinesischen Eistee reichen. Lasst es Euch schmecken!