

Mie-Nudeln mit zartem Rindfleisch und Spinat

20–30 Min

Zutaten 3 Portionen

= Kotányi Produkte

240 g	Mie-Nudeln (oder andere Asia Nudeln)
3 Stk.	Zwiebeln
5 Stk.	Knoblauchzehen
250 g	Cocktailtomaten
2 EL	Sesamöl (oder Sonnenblumenöl)
3 TL	Tomatenmark
200 ml	Kokosmilch
200 g	Spinat (TK aufgetaut oder blanchiert)
250 g	Rindfleisch zum Kurzbraten
0.5 EL	Sesam
2 Stk.	Limetten
	Sojasauce
2 EL	Curry Tikka Masala
1 TL	Chili scharf
1 Prise	Meersalz jodiert grob

Zubereitung

1. Nudeln laut Packungsanleitung kochen. Jetzt Zwiebeln und Knoblauch fein schneiden, mit den geviertelten Cocktailtomaten in Öl kurz und scharf anbraten. Kotányi Tikka Masala und Tomatenmark kurz mitbraten und mit Limettensaft und Kokosmilch ablöschen. Kurz aufkochen lassen.
2. Fleisch in Streifen schneiden (3-4 cm), in Öl anbraten und salzen. Jetzt die Nudeln mit der Sauce vermengen und erwärmen. Spinat unterheben, nach Belieben salzen und mit Sojasauce abschmecken.
3. Zum Schluss die Rinderstreifen auf die Nudeln legen. Mit geröstetem Sesam bestreuen und genießen.