Reisnudeln „Singapur“ mit Walnüssen

Zubereitungszeit:
1, 25 Stunden

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	410 kcal / 1720 kJ		
Eiweiß:	25 g	Fett:	15 g
Kohlenhydrate:	40 g		

Zutaten für 4 Portionen :

40 g	kalifornische Walnüsse
200 g	Schweinefilet
1	Knoblauchzehe
1	kleine Zwiebel
1	haselnussgroßes Stück Ingwer
1/2	kleiner Kopf Weißkohl (500 g)
1/2	rote Paprikaschote
2 EL	Olivenöl, extra vergine
1 TL	Curry
150 g	TK Shrimps, geschält
150 g	dünne Reisnudeln
2	Eier (Gew.-Kl. L)
3 EL	Sojasauce
	Saft von 1 Limette

Zubereitung:

1. Walnüsse in einer trockenen Pfanne rösten, auf einen Teller schütten und abkühlen lassen.
2. Schweinefilet in dünne Scheiben schneiden. Knoblauch und Zwiebel schälen und hacken, Ingwer schälen und fein reiben. Kohl putzen und in feine Streifen hobeln. Paprika putzen, waschen und in feine Streifen schneiden.
3. Öl in einer Pfanne erhitzen, Fleisch und Curry zufügen und darin unter Rühren ca. 5 Minuten braten.
4. Knoblauch, Zwiebel, Ingwer und Shrimps zufügen und 3-4 Minuten braten.
5. Anschließend Kohl und Paprika untermischen und alles weitere 5 Minuten braten.
6. Reisnudeln nach Packungsangaben zubereiten.
7. Eier verquirlen unter den Pfanneninhalt mischen und stocken lassen, dann die Reisnudeln unterziehen.
8. Sojasauce und Limettensaft verrühren, zusammen mit den Walnüssen unter die Gemüse-Shrimps-Mischung heben und auf Teller verteilen. Nach Belieben mit Chilischoten und Limettenscheiben garnieren.

Dies ist ein Rezept von fit_happy_sisters