

Reganmian oder Wuhan-Nudeln

2 Portionen

- Chinanudeln (z.B. Ramin) oder Spaghetti
- 2 El. Sesampaste (Tahin)
- je 1 El. helle + 1 El. dunkle Sojasosse, oder 2 El. vom einer Sorte
- 1 El. Sesamoel
- 0 - 2 Zehen ausgepresster Knoblauch
- Prise Salz + Prise Zucker
- Prise 5 Gewuerze-Pulver
- Chilioel oder Chilipaste oder Chilischote
- Spritzer Zitrone / Essig / Limette
- Toppings: Scharfer Rettich, gehackte Fruehlingszwiebeln, gehacktes eingelegtes Gemuese, oder sauer eingeweckte Karotten

1. alles mit etwas heissen Nudelwasser vermengen, sodass eine duenne Paste entsteht
2. Nudeln nach dem Kochen mit 1 El. Sesamoel vermengen
3. danach noch einmal 15 sec. in kochendes Wasser
4. vermengen + Toppings drueber



