KIKKOMAN

Teriyaki-Nudeln mit Steakstreifen & Gemüse

Gesamtzeit **25 Min.** **10 Min.** Vorbereitungszeit **15 Min.** Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):
1.945 kJ / 464 kcal

ZUTATEN

4 Portion(en)

350 g	Rumpsteak
6 EL	Kikkoman Teriyaki Wok Sauce mit geröstetem Knoblauch
2 EL	Erdnussöl
1	rote Paprika, in Streifen
1	rote Zwiebel, in Streifen
200 g	Soja-Bohnen
275 g	gegarte, chinesische Eiernudeln

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Fettrand vom Steak lösen und Steak in dünne Streifen schneiden, mit Teriyaki Sauce vermengen und mit Folie abgedeckt über Nacht im Kühlschrank marinieren.

Schritt 2

Paprika und Zwiebeln in 1 EL stark erhitzem Öl ca. 3 Minuten braten. Sojabohnen zufügen, für ca. 1 Minute mitbraten, Gemüsemischung aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.

Schritt 3

Steakstreifen abgießen und Marinade dabei auffangen. Steakstreifen in restlichem stark erhitzten Öl ca. 3-4 Minuten braten, Nudeln und Gemüse zufügen, aufgefangene Marinade angießen und für ca. 5 Minuten garen. Terriyaki-Nudeln auf einer großen Platte anrichten und servieren.