Nudeln Dan-Dan-Style (sehr scharf)

Zutaten für 4 Personen

400 g lange Nudeln	nach Packungsanweisung kochen.
½ Bund Frühlingszwiebeln	waschen putzen, in feine Ringe schneiden und beiseitestellen.
½ Bund glatte Petersilie	waschen, trockenschütteln, fein hacken und beiseitestellen.
½ Bund Schnittlauch	waschen und in dünne Röllchen schneiden und beiseitestellen.
4 Knoblauchzehen	schälen und sehr fein hacken.
	Weitere Zutaten vorbereiten!
	In einem Topf
8 EL Sojasoße	
1 ½ EL Erdnussbutter	
½ EL brauner Zucker	sowie
4 EL Reisessig	warm werden lassen und rühren, bis sich alle Zutaten gut verbunden haben.
	In einem kleinen Topf
8 EL Öl	erhitzen. Den Knoblauch in einer hitzefesten Schüssel mit
1 EL Chiliflocken	
1 EL Sesamsaat	
½ EL Pfeffer	sowie
½ EL Koriandersaat	mischen und mit dem sehr heißen Öl übergießen. Gut umrühren. Die warme Erdnussmischung zufügen und wieder gut verrühren, bis eine cremige Soße entsteht. Jetzt so viel Nudelwasser zufügen, bis eine sämig-flüssige Konsistenz entsteht. Die Nudeln aus dem kochenden Wasser nehmen, kurz abtropfen lassen und zusammen mit den vorbereiteten Beilagen untermischen. Frühlingszwiebeln, Petersilie und Schnittlauch untermengen, alles auf 4 Schalen verteilen und servieren.

Als weitere Zutaten eignen sich: Paprika, Pilze, Zwiebeln, Pak Choi, Sojasprossen, Karotten, Brokkoli, Chinakohl, Kaiserschoten, Prinzessbohnen, Hackfleisch, Rindfleisch, Hühnchen, Ei…