

## Rezept für Asiatische Nudeln mit Rindfleisch und Brokkoli

**Dauer:** 30 min

### Zutaten für 2 Personen:

- 250g Mie-Nudeln oder asiatische Nudeln
- 200g Steak
- 250g Brokkoli
- 3 EL Öl
- Salz, Pfeffer
- 2-3 TL Sesam
- Koriander
- 60ml Asia-Würzpaste „Sesam-Honig“



### Zubereitung:

1. ca. 1 Liter Salzwasser aufkochen. Brokkoli putzen, waschen und in kleine Röschen teilen. Mit den Nudeln im kochenden Salzwasser 4-5 Minuten garen.
2. Zwiebel schälen und klein schneiden. Möhre schälen, waschen, längs halbieren und klein schneiden. Fleisch in dünne Streifen schneiden. Nudeln und Broccoli gut abtropfen lassen.
3. Öl in einer Pfanne erhitzen. Fleisch darin kräftig anbraten, herausnehmen. Möhre und Zwiebel im Bratfett anbraten. 1/8 l Wasser und Würzpaste einrühren. Alles ca. 3 Minuten köcheln.
4. Fleisch, Broccoli und Nudeln untermischen und alles aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Sesam bestreuen und mit Koriander garnieren