Gebratene Mie Nudeln mit Lachs

Zubereitet mit: Knorr

ca. 35 min | einfach

Zutaten

für 3 Portionen

- 200 g Mie Nudeln
- 250 g Lachsfilet
- 200 g Spitzkohl
- 1 kleine Stange Lauch
- 1 kleine rote Paprika
- 3 Stiele frischer Koriander
- 2 EL Öl
- 1 Beutel KNORR Fix für Gebratene Nudeln

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	2308 kJ
Energie (Kilokalorien):	553 kcal
Fett:	21 g
davon gesättigte Fettsäuren:	3,4 g
Kohlenhydrate:	58 g
davon Zucker:	8,3 g
Ballaststoffe:	8,2 g
Eiweiß:	29 g
Salz:	1,9 g

Zubereitung

1. Bereiten Sie die Mie Nudeln wie auf der Verpackung beschrieben zu. In einem Sieb abgießen und abtropfen lassen. Schneiden Sie in der Zwischenzeit den Lachs in Stücke, den Spitzkohl in schmale Streifen, den Lauch in schmale Ringe und die Paprika in Stückchen. Hacken Sie den Koriander grob.

2. Erwärmen Sie einen Wok (oder Pfanne) auf höchster Stufe, fügen Sie 2 EL Öl hinzu und braten Sie die Lachsstücke scharf an, danach diese herausnehmen und warm stellen. Geben Sie den Lauch, den Spitzkohl und die Paprika in den Wok und braten Sie alles zusammen 4 Min. an. Drehen Sie auf niedrige Temperatur zurück.

3. Fügen Sie die Mie Nudeln hinzu. Streuen Sie den Beutelinhalt Knorr Fix Gebratene Nudeln darüber, rühren Sie gut um und braten Sie alles 3 Minuten bei mittlerer Hitze an. Heben Sie die Lachsstücke vorsichtig unter. Erwärmen Sie alles noch einmal kurz. Servieren Sie den Lachs mit Mie Nudeln in 3 großen Schalen oder tiefen Tellern. Streuen Sie den Koriander darüber.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 20 min Kochzeit: 15 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns

PR-Kontakt

Sie haben Fragen zum Rezept oder zur Marke?
Schreiben Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.

Unilever Deutschland Holding GmbH
Kontakt aufnehmen