Frische Reisnudeln mit Sojabohnensprossen und schwarzer Bohnensauce

Nun ist es mir endlich gelungen, frische Reisnudeln mit meiner Pastamachine herzustellen.

Ich hatte vor einigen Tagen Reisnudeln in einer asiatischen Nudelsuppe gegart. Vermutlich war einfach die Gardauer von etwa 10 Minuten zu lang, so dass die Reisnudeln wieder zu Nudelteig zerfielen.

Nun ist es endlich gelungen. Ich habe Mittelkornreis in der Getreidemühle fein gemahlen. Dazu kommen ein Ei und Wasser.

Ich habe dieses vegetarische Gericht mit Sojabohnensprossen zubereitet. Dazu kommen einige Esslöffel schwarze Bohnensauce für die Würze.

[amd-zlrecipe-recipe:1148]