



Recept geschikt voor: 2 personen | **Moeilijkheid:** 🍳 🍳

Vorbereidingstijd: 15 min | **Bereidingstijd:** 30 min | **Totale bereiding:** 45 min

Bertyn producten: [Veggie Chili Protein Tops](#)

Bron: bertyn.eu | Chef: [Stefano Vicinoadio](#) | © Stefano Vicinoadio

Wokgemüse mit Seitan, Nudeln und Kurkuma

Ingrediënten

- 400 g Veggie Chili Protein Tops
- 1 gelber Paprika
- 2 Karotten
- 300 g frische Erbsen oder TK-Erbsen, Bio
- 1 EL [Kokosöl \(Amanprana Kokosöl\)](#)
- 500 ml Gemüsebouillon ohne Hefe
- 2 frische, fein zerdrückte Chilischoten
- 3-4 EL Hoisinsoße
- 5 EL helle Sojasoße
- eine Messerspitze Pfeffer
- eine Messerspitze Paprikapulver
- 1 TL [Kräuter \(Amanprana ORAC Botanico-Mix\)](#)
- 1 Packung Glasnudeln mit Kurkuma, ca. 500 g

Bereidung

1. Das Gemüse waschen, schälen und in Streifen schneiden.
2. Anschließend das Kokosöl in einen Wok geben und diesen erhitzen.
3. Nun das Gemüse schrittweise auf Basis der verschiedenen Kochzeiten hinzugeben und scharf anbraten.
4. In der Zwischenzeit einen Topf mit Salzwasser auf den Herd stellen und das Wasser zum Kochen bringen.
5. Den Herd ausstellen, die chinesischen Nudeln in das heiße Wasser geben und ca. 2 - 3 Minuten ziehen lassen. (Die chinesischen Nudeln dürfen nicht gekocht werden.)
6. Dann die Nudeln abgießen und auf den Tellern anrichten.
7. Anschließend den Seitan zu der Gemüsemischung geben und so lange braten, bis kaum mehr Flüssigkeit im Topf ist. Zwischendurch stets umrühren. Nun die Erbsen hinzugeben und sehr kurz erhitzen.
8. Die Mischung mit der Sojasoße, der Hoisinsoße und der Gemüsebouillon ablöschen.
9. Danach die fein gemahlene Chilischote dazugeben, kurz einkochen lassen und anschließend das Ganze mit schwarzem Pfeffer, Paprikapulver und den Kräutern würzen.
10. Die Mischung ohne Erhitzen noch kurz ziehen lassen.
11. Anschließend das Wokgemüse mit dem Seitan und der Soße über den Glasnudeln auf den Tellern anrichten und mit Chilifäden dekorieren. Servieren, solange das Gericht noch heiß ist.