

BULDAK NUDELN

ZUTATEN

Asianudeln

Sahne

Käse

Gemüse

Buldaksauce

ZUBEREITUNG

Gemüse in Pfanne anbraten, währenddessen Asianudeln gemäß Packung kochen. Gemüse mit Sahne ablöschen. Buldaksauce dazu geben. Hier nicht sparen. Käse einrühren. Mit Salz und ggf. Zucker würzen. Sauce über Nudeln schütten und gut durchmischen.