Gebratener Chinakohl mit Rettich und Mie-Nudeln

Zutaten für 4 Personen

1 Chinakohl
1 Rettich
1 Zwiebel
1 Limone
4 EL Sesamöl
2 EL Olivenöl
1 EL Sweet Chilisauce
1 EL Soja-Sauce
200 g Mie-Nudeln
Salz, Pfeffer, Rohrzucker

Die Mie-Nudeln nach Packungsanweisung zubereiten. In der Zwischenzeit den Rettich in dünne Scheiben hobeln und in dem Saft einer Limone und dem Olivenöl marinieren, mit Salz, Pfeffer und dem Rohrzucker abschmecken. Die Blätter des Chinakohls waschen, trocken schleudern und in mundgerechte Stücke schneiden. In einer Pfanne (am besten eine Wokpfanne) das Sesamöl erhitzen, den Chinakohl und die geschnittene Zwiebel anbraten und mit der Soja- und der Sweet Chilisauce abschmecken. Die Nudeln, den gebratenen Chinakohl und den eingelegten Rettich auf vorgewärmten Tellern anrichten und servieren.