

SZECHUAN Beef Noodles wie in meinem RESTAURANT TAVO!

Sie sehen gerade einen Platzhalterinhalt von **Standard**. Um auf den eigentlichen Inhalt zuzugreifen, klicken Sie auf den Button unten. Bitte beachten Sie, dass dabei Daten an Drittanbieter weitergegeben werden.

[Inhalt entsperren](#)

[Weitere Informationen](#)

Heute haben wir ein echtes Highlight aus unserem Restaurant Tavo für euch nachgekocht, die **Szechuan Beef Nudeln!**

Dieses Gericht ist perfekt für alle, die es würzig, aromatisch und **unkompliziert** mögen.

Das Beste daran? Es ist super schnell zubereitet und trotzdem voller Geschmack!

Durch die Kombination aus zartem Rindfleisch, knackigem Gemüse und den typischen Szechuan-Gewürzen entsteht ein intensives Aroma, das dich direkt nach Asien bringt.

Rezept:

- 300g Roastbeef
- 250g Linguine Nudeln
- Gemischte Paprika
- Pakchoi
- Zwiebeln
- 1 EL Öl für die Pfanne
- Hoisin Sauce
- 2 EL Taste of Asia (Perfect Bite)
- Szechuan Tingle (Perfect Bite)
- Eine Hand voll Koriander
- Frühlingslauch
- Gerösteter Sesam
- Marinade
- Ein halbes Päckchen Natron
- 1 EL Speisestärke
- 3 EL Soja Sauce
- TL MSG
- 1 EL Taste of Asia (Perfect Bite)

Soße

- 4 EL WASSER
- 3 EL Soja Sauce
- 3 EL Hoisin Sauce