



Sobanudeln in süß-scharfer Sauce

mit Champignons und Spinat



ca. 25min



3-4 Personen

Von süß bis scharf ist heute alles dabei! Dieses einfach zubereitete Gericht dauert von Anfang bis Ende nur rund 20 Minuten. Die fleischigen Pilze und der gebratene Spinat nehmen alle Aromen der süß-würzigen Sauce nur zu gern auf und sorgen so für geschmackliche Fülle. Die Sobanudeln sorgen für eine subtil nussige Note. Lasst es euch schmecken!

- 300g Sobanudeln ¹
- 500g braune Champignons
- 2 Lauchzwiebeln
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 unbehandelte Limetten
- 400g Babyspinat
- 25ml Sojasauce ^{1,6}
- 50ml Sweet-Chili-Sauce
- 3 Päckchen geröstetes Sesamöl ¹¹
- 25ml Sambal Oelek
- 2 Päckchen schwarzer Sesam ¹¹

- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

- mittelgroßer Topf
- große Pfanne mit Deckel
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 485kcal, Fett 11.3g,
Kohlenhydrate 78.3g, Eiweiß 17.8g



In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Nudeln** zum Kochen bringen. Die **Pilze** ggf. säubern und in dünne Scheiben schneiden. Die **Lauchzwiebeln** schräg in dünne Ringe schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und grob würfeln. Den **Knoblauch** schälen und in feine Scheibchen schneiden. Eine **Limettenschale** abreiben und die **Limetten** auspressen.



Den **Spinat** zu den **Pilzen** in die Pfanne geben und abgedeckt bei mittlerer Hitze ca. 1Min. garen, bis er zusammenfällt.



Die **Zwiebeln** in einer großen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze 2-3Min. anschwitzen. Den **Knoblauch** ca. 30Sek. mitbraten, dann die **Pilze** zugeben und ca. 5Min. braun anbraten. Mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer würzen.



Die **Sojasauce** mit der **Sweet-Chili-Sauce**, dem **Sesamöl**, ca. **1/3 des Sambal Oelek** oder mehr nach Geschmack, **2-3EL Limettensaft** und **1-2TL Limettenschale** verrühren.



Die **Nudeln** in das kochende Wasser geben und in ca. 4Min. bissfest kochen. Mit einer Tasse etwas **Kochwasser** abschöpfen, dann in ein Sieb abgießen, die **Nudeln** sehr gründlich **mit kaltem Wasser abspülen** und abtropfen lassen.



Die Pfanne vom Herd nehmen und die **Nudeln** mit der **Würzsauce** unter das **Gemüse** mengen, dabei nach Bedarf etwas **Kochwasser** hinzufügen. Die **Nudeln** mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf Teller verteilen. Mit den **Lauchzwiebeln** und dem **Sesam** garniert servieren.