



Sobanudeln in süß-scharfer Sauce

mit Champignons und Spinat



ca. 25min



2 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 sind die perfekte Basis. Lasst es euch schmecken!

- 300g Sobanudeln ¹
- 250g braune Champignons
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 unbehandelte Limette
- 200g Babyspinat
- 25ml Tamari-Sojasauce ³
- 50ml Sweet-Chili-Sauce
- 2 Pck. geröstetes Sesamöl ²
- 30g Sambal Badjak
- 1 Pck. Sesam ²

- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

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

Allergene
Gluten (1), Sesamsamen (2), Sojabohnen (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 671kcal, Fett 16.9g,
Kohlenhydrate 107.3g, Eiweiß 22.5g



In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Nudeln** zum Kochen bringen. Die **Pilze** ggf. säubern und in dünne Scheiben schneiden. Die **Lauchzwiebel** schräg in dünne Ringe schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und grob würfeln. Den **Knoblauch** schälen und in feine Scheibchen schneiden. Die **Limettenschale** abreiben und die **Limette** 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 Prise Salz und Pfeffer würzen.



Die **Sojasauce** mit der **Sweet-Chili-Sauce**, dem **Sesamöl**, ca. $\frac{1}{3}$ des **Sambal Badjaks** oder mehr nach Geschmack, **1-2EL Limettensaft** und **1TL Limettenschale** verrühren.



2/3 der 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.