



Chinesische Pilzpfanne

mit Udon-Nudeln und Gurke



ca. 20min



2 Personen

Diese Pilzpfanne ist wirklich eine Wucht, denn sie hat so viel Geschmack, dass man nur staunen kann. Pilze alleine bringen schon reichlich Umami auf den Tisch, aber wir verfeinern sie heute noch mit Teriyaki- und Sojasauce, die beide aromatechnisch ganz hoch im Kurs stehen. Dazu gibt es zarte Udon-Nudeln, garniert mit Lauchzwiebeln und knackigen Cashewkernen; außerdem einen erfrischenden Gurkensalat. Guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- 1 Gurke
- 25g Cashewkerne, geröstet & gesalzen ^{5,15}
- 1 Lauchzwiebel
- 300g Udon-Nudeln ¹
- 250g Champignons
- 25ml Sojasauce ^{1,6}
- 50ml Teriyakisauce ^{1,6}
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Päckchen Sriracha-Sauce

Was du zu Hause benötigst

- 2TL Speisestärke
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- große Pfanne oder Wok
- Messbecher
- Knoblauchpresse
- Sieb

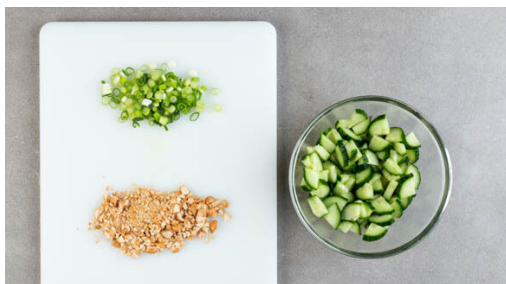
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Erdnüsse (5), Sojabohnen (6), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 680kcal, Fett 15.4g, Kohlenhydrate 111.5g, Eiweiß 23.4g



1. Zutaten vorbereiten

Die **Gurke** längs vierteln, dann in ca. 1cm kleine Stücke schneiden. Mit 1TL Zucker, 1 kräftigen Prise Salz und 1EL Essig vermengen. Ein Loch in die Tüte mit den **Cashews** stechen und die **Cashews** in der Tüte mit dem Boden einer Pfanne in kleine Stücke brechen. Die **Lauchzwiebel** in feine Ringe schneiden.



4. Nudeln kochen

¾ der Nudeln in das kochende Wasser geben und in ca. 4Min. bissfest kochen. In ein Sieb abgießen und kalt abschrecken.

Tipp: Wer großen Hunger hat, kann auch mehr **Nudeln** verwenden.



2. Pilze schneiden

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für **¾ der Nudeln** zum Kochen bringen. Große **Pilze** halbieren, kleine **Pilze** ganz lassen.



5. Würzsauce anrühren

Die **Sojasauce**, die **Teriyakisauce**, 2TL Speisestärke, 100ml Wasser, 1 kräftige Prise Pfeffer und 1 Prise Salz zu einer **Würzsauce** verrühren. Den **Knoblauch** schälen und durch eine Knoblauchpresse drücken, dann mit der **Würzsauce** vermengen.



3. Pilze braten

Die **Pilze** in einer großen Pfanne oder einem Wok mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze 10-12Min. braten, bis sie appetitlich gebräunt sind.



6. Nudeln vermengen

Die **Würzsauce** zu den **Pilzen** geben. Bei mittlerer Hitze ca. 2Min. köcheln, bis die **Sauce** Blasen wirft und etwas dunkler wird. Die **Nudeln** hinzufügen, alles vermengen und auf tiefe Teller oder Schalen verteilen. Mit den **Lauchzwiebeln** und den **Cashews** garnieren und mit den eingelegten **Gurken** servieren. Die **Sriracha-Sauce** je nach Schärfewunsch über die **Nudeln** geben.