



Pikante Auberginen-Bohnen-Nudeln

garniert mit Thai-Basilikum



ca. 25min



3-4 Personen

Wir lieben einfach zuzubereitende Gerichte mit verborgenem Twist – so wie diese Nudelpfanne. Na gut, wir verraten es dir: Das Geheimnis liegt hier in der Sauce. Wir haben pikante Chilipaste mit Ahornsirup kombiniert, darin glänzen die Soba-Nudeln geheimnisvoll, während Auberginen mit Paprika und grünen Bohnen um die Wette strahlen. Aromatisches Thai-Basilikum sorgt für den letzten Pfiff. Ganz schön raffiniert!

Was du von uns bekommst

- 600g Sobanudeln ¹
- 50g koreanische Chilipaste ^{1,3}
- 2 Päckchen Ahornsirup
- 2 Auberginen
- 2 Paprika
- 400g geschnittene grüne Bohnen
- 20g Thai-Basilikum
- 2 Pck. Knoblauch-Ingwer-Paste

Was du zu Hause benötigst

- 90g Butter ²
- Salz und Pfeffer

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- kleiner Topf
- große Pfanne mit Deckel
- Küchenwaage
- Messbecher
- Sieb

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 671kcal, Fett 20.1g,
Kohlenhydrate 106.9g, Eiweiß 16.7g



1. Sauce zubereiten

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Nudeln** zum Kochen bringen. 90g Butter in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren 5-8Min. bräunen lassen, bis die Butter nussig duftet. Den Topf vom Herd nehmen, die Butter ca. 3Min. auskühlen lassen, dann mit der **Chilipaste** und dem **Ahornsirup** verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



4. Gemüse braten

Die **Paprika** jeweils vierteln, entkernen und in dünne Streifen schneiden. Die **Paprika** und die **Bohnen** mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer in die Pfanne zu den **Auberginen** geben und 6-8Min. braten.



2. Auberginen garen

Die **Auberginen** in ca. 2cm große Würfel schneiden und in einer großen Pfanne mit 300ml Wasser und ½TL Salz bei mittlerer bis starker Hitze abgedeckt in 8-10Min. weich garen. **Tipp:** Das Wasser in der Pfanne muss nicht komplett verdampft sein.



5. Gemüse verfeinern

Das **Thai-Basilikum** von den Stängeln zupfen und fein schneiden. Die **Knoblauch-Ingwer-Paste** unter das **Gemüse** rühren und weitere ca. 2Min. braten.



3. Nudeln kochen

⅔ der **Nudeln** in das kochende Wasser geben und in ca. 4Min. bissfest kochen. **1 Tasse Nudelwasser** abschöpfen, dann die **Nudeln** in ein Sieb abgießen, gründlich mit kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen. Die **Nudeln** zurück in den Topf geben.



6. Nudeln fertigstellen

6EL Nudelwasser mit der **Sauce** verrühren. Das **Gemüse** und die **Sauce** in den Topf zu den **Nudeln** geben, alles gut vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Auberginen-Bohnen-Nudeln** auf tiefe Teller verteilen und mit dem **Thai-Basilikum** garniert servieren.