



Udon-Nudelpfanne mit Gemüse und Ei

und asiatischem Kräuter-Erdnuss-Pesto



ca. 25min



3-4 Personen

In Japan stehen Udon-Nudeln hoch im Kurs, vor allem in Sachen Comfortfood. Wann der Hype begann, ist ungeklärt, wo er aber hinführt, ist klar wie Kloßbrühe: Auf deinen Teller! Wenn du die elastischen Weizenmehlnudeln mit knackiger Paprika, Champignons und weichgekochtem Ei in einem aromatischen Pesto aus frischem Koriander und Thai-Basilikum, Miso, Peperoni und Erdnüssen servierst, macht der Wirbel um die Nudel wirklich Sinn!

Was du von uns bekommst

- 800g frische Udon-Nudeln ¹
- 500g Champignons
- 2 Paprika
- 4 Bio-Eier ³
- 1 unbehandelte Limette
- 2 Thai-Chilischoten
- 20g Thai-Basilikum
- 20g Koriander
- 50g Misopaste ^{1,6}
- 50g Erdnüsse, geröstet & gesalzen ⁵
- 2 Päckchen geröstetes Sesamöl ¹¹
- 1 Päckchen Sesam ¹¹

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- großer Topf
- große Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Schaumkelle
- Sieb

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

Kochtipp

Wer härtere Eier mag, kocht sie 2Min. länger.

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Erdnüsse (5), Sojabohnen (6), Sesamsamen (11). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 664kcal, Fett 37.5g, Kohlenhydrate 63.0g, Eiweiß 21.4g



1. Gemüse schneiden

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Nudeln** zum Kochen bringen. Die **Pilze** ggf. säubern und in dünne Scheiben schneiden. Die **Paprika** vierteln, entkernen und in dünne Streifen schneiden.



2. Nudeln und Eier kochen

Die **Nudeln** in das kochende Wasser geben und in 2-3Min. bissfest kochen, dabei zwischendurch umrühren, um die **Nudeln** voneinander zu trennen. Mit einer Tasse etwas **Kochwasser** abschöpfen, die **Nudeln** mit einer Schaumkelle in ein Sieb geben, kalt abschrecken und beiseitestellen. Das Wasser erneut aufkochen, die **Eier** hineingeben, in ca. 6Min. weich kochen und kalt abschrecken.



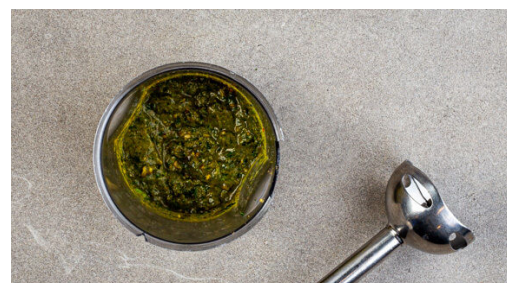
3. Gemüse braten

Die **Pilze** und die **Paprika** in einer großen Pfanne mit 2EL Pflanzenöl und 1 kräftigen Prise Salz bei mittlerer Hitze in 5-7Min. weich braten. **Tipp:** Ggf. zwei große Pfannen verwenden.



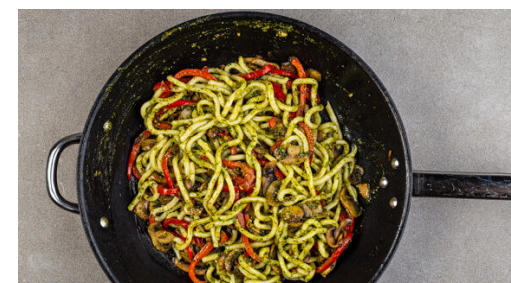
4. Pesto vorbereiten

Inzwischen die **Eier** schälen. Die **Limette** in 4 Spalten schneiden. Die **Chilischoten** in feine Ringe schneiden. **Tipp:** Für weniger Schärfe nur 1 **Chilischote** verwenden. Die **Thai-Basilikumblätter** von den Stängeln zupfen.



5. Pesto zubereiten

Die **Thai-Basilikumblätter**, die **Chiliringe** und den **Koriander samt Stängeln** mit der **Misopaste**, den **Erdnüssen**, dem **Sesamöl** und 4EL Pflanzenöl in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer möglichst cremig pürieren. Falls das **Pesto** zu dickflüssig ist, **2-3TL Kochwasser** hinzufügen. **Tipp:** Um eine schöne Textur zu erhalten, einige **Erdnüsse** intakt lassen.



6. Nudeln vermengen

Die **Nudeln** in die Pfanne zu dem **Gemüse** geben, **2 Limettenspalten** darüber auspressen und alles vermengen. Die Pfanne vom Herd nehmen und das **Pesto** untermengen, dabei ggf. **2-4EL Kochwasser** zugeben. Die **Nudeln** nach Belieben mit **Limettensaft**, Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Eier** halbieren, auf der **Nudelpfanne** anrichten und mit dem **Sesam** garniert servieren.