



Udon-Nudelpfanne mit Gemüse und Ei

und asiatischem Kräuter-Erdnuss-Pesto



ca. 25min



2 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!

- 400g frische Udon-Nudeln ¹
- 250g Champignons
- 1 Paprika
- 2 Bio-Eier ³
- 1 unbehandelte Limette
- 1 Thai-Chilischote
- 10g Thai-Basilikum
- 10g Koriander
- 25g Misopaste ^{1,6}
- 25g Erdnüsse, geröstet & gesalzen ⁵
- 1 Päckchen geröstetes Sesamöl ¹¹
- 1 Päckchen Sesam ¹¹

- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

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

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

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

Energie 770kcal, Fett 40.5g,
Kohlenhydrate 79.8g, Eiweiß 24.9g



In einem mittelgroßen 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.



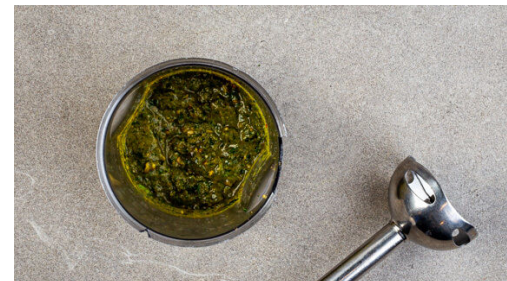
Die **Nudeln** in das kochende Wasser geben und in 2-3Min. bissfest kochen, dabei zwischendurch umrühren, um die **Nudeln** voneinander zu trennen. Mit einer Tasse etwas **Kochwasser** abschöpfen, die **Nudeln** mit einer Schaumkelle in ein Sieb geben, kalt abschrecken und beiseitestellen. Das Wasser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



Die **Pilze** und die **Paprika** in einer großen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl und 1 Prise Salz bei mittlerer Hitze in 5-7Min. weich braten.



Inzwischen die **Eier** schälen. Die **Limette** in 4 Spalten schneiden. Die **Chilischote** in feine Ringe schneiden. **Tipp:** Für weniger Schärfe nur die **½ der Chilischote** verwenden. Die **Thai-Basilikumblätter** von den Stängeln zupfen.



Die **Thai-Basilikumblätter**, die **Chiliringe** und den **Koriander samt Stängeln** mit der **Misopaste**, den **Erdnüssen**, dem **Sesamöl** und 2EL Pflanzenöl in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer möglichst cremig pürieren. Falls das **Pesto** zu dickflüssig ist, **1-2TL Kochwasser** hinzufügen. **Tipp:** Um eine schöne Textur zu erhalten, einige **Erdnüsse** intakt lassen.



Die **Nudeln** in die Pfanne zu dem **Gemüse** geben, **1-2 Limettenspalten** darüber auspressen und alles vermengen. Die Pfanne vom Herd nehmen und das **Pesto** untermengen, dabei ggf. **1-2 EL 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.

Verzichte auf gedruckte Rezepte - ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**