



Glasnudeln mit Aubergine und Kimchi

serviert mit Spiegelei und eingelegter Gurke



ca. 20min



2 Personen

Alle in Deckung, denn hier passiert gleich eine wahre Geschmacksexplosion! Feine Glasnudeln, lecker gebratene Aubergine, würziges Kimchi und ein Spiegelei ergeben eine explosive Mischung, die ordentlich den Gaumen kitzelt. Zum Glück gibt's als Feuerlöscher eine frische Beilage aus eingelegter Gurke und aromatischem Thai-Basilikum, salzige Erdnüsse machen das knusprige Topping aus. Gefahr gebannt!

Was du von uns bekommst

- 100g Vermicelli-Glasnudeln
- 1 Aubergine
- 1 Gurke
- 10g Thai-Basilikum
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Packung Kimchi
- 2 Bio-Eier ¹
- 25g Erdnüsse, geröstet & gesalzen ²

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- kleiner Topf
- große Pfanne
- mittelgroße Pfanne
- Sparschäler
- Sieb

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

Allergene

Eier (1), Erdnüsse (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

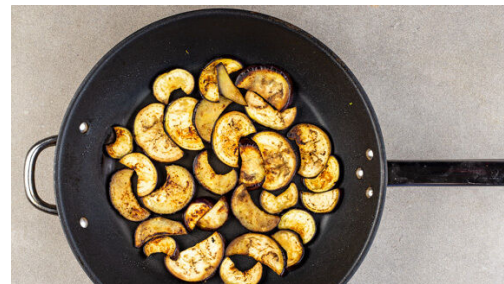
Nährwertangaben pro Portion

Energie 493kcal, Fett 21.6g, Kohlenhydrate 62.5g, Eiweiß 12.8g



1. Nudeln kochen

In einem kleinen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Nudeln** zum Kochen bringen. Die **Nudeln** in das kochende Wasser geben, den Topf vom Herd nehmen und die **Nudeln** in 3-5Min. gar ziehen lassen. In ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.



2. Auberginen braten

Die **Aubergine** längs halbieren, in ca. 0,5cm dicke Scheiben schneiden und mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen. Die **Auberginenscheiben** in einer großen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 3-4Min. braten, bis sie weich sind, dann beiseitestellen. Die Pfanne aufbewahren.



3. Gurke einlegen

Inzwischen die **Gurke** mit einem Sparschäler rundum bis zum Kerngehäuse in breite Streifen schneiden. Die **Thai-Basilikumblätter** von den Stängeln zupfen und grob schneiden. Je 1 kräftige Prise Salz und Zucker mit 1EL hellem Essig verrühren und mit den **Gurken** sowie dem **Basilikum** vermengen. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln.



4. Nudeln vermengen

Den **Knoblauch** in der aufbewahrten Pfanne mit ½EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze ca. 30Sek. anbraten, dann die **Nudeln**, die **Auberginen** und das **Kimchi** zugeben und alles gut vermengen.



5. Eier braten

In einer mittelgroßen Pfanne ½EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze erwärmen. Die **Eier** aufbrechen, in die Pfanne gleiten lassen und in 3-4Min. zu **Spiegeleiern** braten. **Tipp:** Wer möchte, dass auch das **Eigelb** fest wird, verwendet einen Deckel.



6. Anrichten und servieren

Die **Nudeln** mit den **Auberginen** und dem **Kimchi** auf Teller verteilen. Die **Spiegeleier** und die **eingelegten Gurken** darauf anrichten und mit den **Erdnüssen** garniert servieren.