

# MARLEY SPOON



## Gebratener Asia-Lachs

auf schneller Glasnudel-Gemüse-Pfanne



20-30min



2 Personen

Zarter Lachs und eine würzige Nudelpfanne aus Glasnudeln, Chinakohl und Karotte sind heute zur Stelle, wenn du auf der Suche nach großem Feierabendgenuss bist. Soja- und Sriracha-Sauce, Ingwer, Knoblauch und Frühlingszwiebel sorgen dafür, dass das schnelle Gericht einfach nur richtig lecker ist. Und schnell geht es auch noch - perfekt!

## Was du von uns bekommst

- 100g Vermicelli-Glasnudeln
- 1 Packung frischer Lachs <sup>4</sup>
- 1 Chinakohl
- 1 Karotte
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Stück frischer Ingwer
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Packung Sojasauce <sup>1,6</sup>
- 2 Päckchen Sriracha-Sauce

## Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Pflanzenöl

## Küchenutensilien

- mittelgroßer Kochtopf
- große Pfanne
- Sparschäler
- Küchenreibe
- Sieb

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

### Allergene

Gluten (1), Fisch (4), Sojabohnen (6).  
Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 595kcal, Fett 23.0g,  
Kohlenhydrate 59.7g, Eiweiß 32.0g



### 1. Nudeln garen

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Nudeln** zum Kochen bringen. Den Topf vom Herd nehmen, die **Nudeln** in das heiße Wasser geben und 3-5Min. ziehen lassen, bis sie bissfest sind. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



### 4. Ingwer reiben

Den **Ingwer** und den **Knoblauch** schälen und fein reiben.



### 2. Fisch vorbereiten

Den **Lachs** mit kaltem Wasser abspülen, trocken tupfen und längs halbieren. Ggf. vorhandene Gräten mit einer Pinzette entfernen.



### 5. Fisch anbraten

Den **Lachs** mit der **Hautseite nach unten** in einer großen Pfanne mit 1-2EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze 2-3Min. anbraten, dann wenden und weitere 2-3Min. braten. Den **Ingwer** und den **Knoblauch** dazugeben und kurz mitschwenken, dann den **Lachs** herausnehmen und abgedeckt beiseitestellen.



### 3. Gemüse schneiden

Den **Chinakohl** längs halbieren, dann quer in feine Streifen schneiden. Die **Karotte** schälen, dann mit dem Sparschäler rundum in lange, dünne Streifen schneiden. Die **Lauchzwiebel** in feine, längliche Ringe schneiden.



### 6. Bratnudeln fertigstellen

Den **Chinakohl** und die **Karottenstreifen** in die Pfanne geben und 1Min. bei mittlerer bis starker Hitze anbraten. Mit der **Sojasauce** und der **Sriracha-Sauce nach Geschmack** würzen, dann die **Glasnudeln** vorsichtig untermengen und mit Salz abschmecken. Den **Lachs** mit der **Glasnudel-Gemüse-Pfanne** anrichten und mit den **Lauchzwiebeln** garniert servieren.