



## Asiatische Nudelsuppe mit Schwein

mit Karotte und Pak Choi



20-30min



3-4 Personen

Die Udon-Nudeln machen aus diesem leichten Söppchen mit knackigen Karotten, Frühlingszwiebeln und Pak Choi eine sättigende Mahlzeit. Dazu gibt es zarte Schweinefleischstreifen, die mit Hoisinsauce gebraten werden. Lasst es euch schmecken!

## Was du von uns bekommst

- 300g Udon-Nudeln <sup>1</sup>
- 2 Karotten
- 2 Pak Choi
- 2 Lauchzwiebeln
- 2 Päckchen Rinderbrühgewürz
- 1 Packung Hoisinsauce <sup>1,6,11</sup>
- 1 Packung Sojasauce <sup>1,6</sup>
- 1 Packung Schweinerückensteak
- 1 Päckchen chinesisches 5-Gewürze-Pulver

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Pflanzenöl

## Küchenutensilien

- mittelgroßer Kochtopf
- große Pfanne
- Sparschäler
- Messbecher
- Sieb

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

### Allergene

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

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 621kcal, Fett 16.7g, Kohlenhydrate 68.6g, Eiweiß 45.0g



### 1. Nudeln kochen

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Die **Nudeln** in das kochende Wasser geben und in ca. 4Min. bissfest kochen. In ein Sieb abgießen, mit kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen.



### 2. Gemüse schneiden

Die **Karotten** schälen und in schräg in dünne Scheiben schneiden. Den **Pak Choi** am Strunk dünn abschneiden und längs vierteln. Die **Lauchzwiebeln** in dünne Ringe schneiden.



### 3. Suppe ansetzen

Das **Brühgewürz** in dem Topf in 1,6L heißem Wasser auflösen und mit der **1/2 der Hoisinsauce** sowie **2EL Sojasauce** würzen. Die **Brühe** zum Kochen bringen, dann die **Karotten** dazugeben. Das **Fleisch** trocken tupfen und in ca. 0,5cm dünne Streifen schneiden.



### 4. Fleisch braten

Das **Fleisch** in einer großen Pfanne mit 1-2EL Pflanzenöl bei starker Hitze ca. 2Min. scharf anbraten. Die **restliche Hoisinsauce** unterrühren, dann vom Herd nehmen und beiseitestellen.



### 5. Gemüse mitgaren

Inzwischen den **Pak Choi** und die **Lauchzwiebeln** in die **Suppe** geben und 4-5Min. mitköcheln lassen. Dann das **Fleisch** hinzugeben und die **Suppe** vom Herd nehmen.



### 6. Suppe fertigstellen

Die **Nudeln** in die **Suppe** rühren und die **Suppe** mit der **restlichen Sojasauce nach Geschmack**, der **Gewürzmischung** sowie Salz und Pfeffer würzen, dann servieren.