



Udon mit Süßkartoffeln und Gemüse

garniert mit Röstzwiebeln



ca. 25min



2 Portionen

Diese Udon-Nudeln sind ein Gewinner durch und durch: Sie stehen ziemlich fix auf dem Tisch, machen satt und schmecken einfach nur fabelhaft. Dafür ist unter anderem die Kombination aus Sojasauce und einer Ingwer-Würzsauce verantwortlich, die sich um die dicken, zarten Nudeln legen. Außerdem gibt es ein paar goldbraune Süßkartoffelwürfel und knackiges Gemüse dazu, garniert wird mit herrlich knusprigen Röstzwiebeln. So lecker!

Was du von uns bekommst

- 400g frische Udon-Nudeln ¹
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Süßkartoffel
- 250g Bami-/Nasi-Gemüsemix
- 100ml Ingwer-Würzsauce ^{1,2,3,4}
- 25ml Tamari-Sojasauce ³
- 1 Pck. Röstzwiebeln ¹

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- große Pfanne oder Wok
- Sparschäler
- Messbecher
- Sieb

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

Allergene

Gluten (1), Sesamsamen (2), Sojabohnen (3), Schwefeldioxid und Sulphite (4). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 734kcal, Fett 26.6g, Kohlenhydrate 107.8g, Eiweiß 14.6g



1. Gemüse schneiden

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Nudeln** zum Kochen bringen. Den **Knoblauch** schälen und in feine Scheibchen schneiden. Die **Süßkartoffel** schälen und in ca. 2cm große Würfel schneiden.



4. Gemüse zufügen

Den **Gemüsemix** und 2EL Pflanzenöl in die Pfanne geben und 3-5Min. weiterbraten, mit ½TL Salz und etwas Pfeffer würzen. Die Hitze reduzieren, den **Knoblauch** zugeben und in weiteren ca. 30Sek. duftend anbraten.



2. Nudeln kochen

Die **Nudeln** in das kochende Wasser geben und in 2-3Min. bissfest kochen, dabei zwischendurch umrühren, um die **Nudeln** voneinander zu trennen. In ein Sieb abgießen und kalt abschrecken.



5. Fertigstellen & servieren

Die **Nudeln** mit der **Würzsauce**, der **Sojasauce** und 1EL Essig unter das **Gemüse** in der Pfanne heben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Nudelpfanne** mit den **Röstzwiebeln** garniert servieren.



3. Süßkartoffeln garen

Die **Süßkartoffeln** in einer großen Pfanne oder einem Wok mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer bis starker Hitze in 3-5Min. goldbraun anbraten. Vorsichtig 50ml Wasser angießen und die **Süßkartoffeln** darin 2-3Min. dampfgaren, bis das Wasser verdampft ist und die **Süßkartoffeln** weich sind, aber noch etwas Biss haben.



6. Essigsorten

Essig ist nicht gleich Essig, aber zum Würzen hat vermutlich jeder seinen eigenen Favoriten. Ob Weißwein-, Apfel- oder Tafelessig, sie eignen sich alle gleichermaßen für die meisten Rezepte – wenn du allerdings diesem Rezept eine besonders authentische Essignote verleihen möchtest, dann empfehlen wir dir, Reisessig zu verwenden.