



Udon mit Spiegelei

gebraten mit Karotten und Lauchzwiebeln



ca. 25min



2 Personen

Hand aufs Herz: süß oder salzig beim Popcorn im Kino? Alle, die jetzt empört denken: „Wieso entscheiden? Beides mischen!“ – ihr werdet unser heutiges Rezept lieben. Und alle anderen wahrscheinlich auch, denn unsere süß-salzige Kombination offenbart sich in Form einer leckeren Sauce, die sich harmonisch an Nudeln und Gemüse schmiegt und die Geschmacksknospen bei jedem Bissen fast explodieren lässt. Einfach probieren!

Was du von uns bekommst

- 2 Lauchzwiebeln
- 2 Karotten
- 400g frische Udon-Nudeln ²
- 2 Bio-Eier ¹
- 25ml Tamari-Sojasauce ³
- 1 Pck. Gemüsebrühgewürz

Was du zu Hause benötigst

- 1TL Honig oder Zucker
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- große Pfanne oder Wok
- kleine Pfanne
- Sieb

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

Allergene

Eier (1), Gluten (2), Sojabohnen (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 587kcal, Fett 21.1g, Kohlenhydrate 79.2g, Eiweiß 17.6g



1. Zutaten vorbereiten

Den **weißen** und den **grünen Teil** der **Lauchzwiebeln** getrennt in dünne Ringe schneiden. Die **Karotten** ggf. schälen und in ca. 0,5cm dicke Scheiben schneiden.



2. Gemüse braten

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Nudeln** zum Kochen bringen. Die **Karotten** und die **weißen Lauchzwiebelringe** in einer großen Pfanne oder einem Wok mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze 4-5Min. anbraten, bis sie weich werden.



3. Nudeln garen

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.



4. Spiegeleier braten

In einer kleinen Pfanne 1EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze erwärmen. Die **Eier** aufbrechen, in die Pfanne gleiten lassen und in 3-4Min. zu **Spiegeleiern** braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. **Tipp:** Wer möchte, dass auch das **Eigelb** fest wird, verwendet einen Deckel.



5. Fertigstellen & servieren

Die **Sojasauce** mit $\frac{1}{2}$ TL **Brühgewürz**, 1TL Honig oder Zucker und 2EL warmem Wasser verrühren, nach Geschmack mehr **Brühgewürz** unterrühren. Die **Nudeln** und die **Sauce** in die Pfanne geben, gleichmäßig untermengen und mit Pfeffer abschmecken. Die **Nudeln** mit den **Spiegeleiern** anrichten und mit den **grünen Lauchzwiebelringen** bestreut servieren.



6. Braten ist Gold

Das ist alles wahnsinnig lecker, aber es fehlt ein bisschen Crunch? Da haben wir eine Idee: Nutze die Zeit, in der die Nudeln kochen, einfach dafür, ein paar der weißen Lauchzwiebelringe in etwas Mehl zu wenden und mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze knusprig auszubraten. Am Ende werden sie dann als krosses Topping über das fertige Gericht gestreut. Guten Appetit!