



Udon-Nudeln mit Spiegelei und Gemüse

in feuriger Curry-Kokos-Sauce



ca. 25min



4 Portionen

Es gibt Gerichte, denen sieht man ihre Schärfe sofort an. So ist das auch mit diesen Nudeln, die ihre Farbe dem gelben Thai-Curry zu verdanken haben. Aber auch sonst wird es mit Karotten und Pak Choi schön bunt auf dem Teller. Und als Bonus gibt es noch ein Spiegelei obendrauf. Wer es extra cremig mag, kann das Ei etwas kürzer braten und das flüssige Eigelb direkt vor dem Essen mit der Gabel unter die Nudeln mischen. Lecker!

Was du von uns bekommst

- 450g Udon-Nudeln ²
- 3 Karotten
- 2 Baby-Pak-Choi
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Pck. gelbe Currypaste
- 400ml Kokosmilch
- 4 Bio-Eier ¹

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- großer Topf
- mittelgroße Pfanne
- große Pfanne
- Messbecher
- Sieb

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 889kcal, Fett 43.0g, Kohlenhydrate 97.5g, Eiweiß 23.1g



1. Gemüse schneiden

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Nudeln** zum Kochen bringen. Die **Karotten** ggf. schälen, längs halbieren und quer in dünne Scheiben schneiden. Den **weißen Teil des Pak Choi** in 1-2cm breite Streifen schneiden, den **grünen Teil** mittig durchschneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln.



4. Eier braten

In einer mittelgroßen Pfanne 2EL 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.



2. Nudeln kochen

Die **Nudeln** in das kochende Wasser geben und in 4-6Min. bissfest kochen. In ein Sieb abgießen und kalt abschrecken. Ggf. etwas Pflanzenöl unterrühren, um zu verhindern, dass die **Nudeln** zusammenkleben.



5. Fertigstellen & servieren

Die **Nudeln** zum **Currygemüse** in die Pfanne geben und gut untermischen. Mit Salz, Pfeffer und 2EL Essig würzen. Die **Spiegeleier** auf der **Nudelpfanne** anrichten und servieren.



3. Gemüse anbraten

Die **Karotten** und den **Pak Choi** in einer großen Pfanne oder einem Wok mit 3EL Pflanzenöl bei mittlerer bis starker Hitze 2-3Min. anbraten. **¾ der Currypaste** (oder mehr nach Geschmack) unterrühren und 1-2Min. weiterbraten, den **Knoblauch** hinzufügen und ca. 30Sek. anbraten. Die **Kokosmilch** und 100ml Wasser zugießen und 7-9Min. köcheln lassen, bis die **Karotten** weich sind.



6. Salz oder Soja

In den kulinarischen Traditionen der Welt wird auf ganz unterschiedliche Weise gewürzt: Während wir in Europa meistens Tafelsalz bevorzugen, um unser Essen zu salzen, wird in vielen asiatischen Küchen gerne Sojasauce verwendet. Wer also noch etwas Sojasauce von seiner letzten Sushi-Bestellung übrig hat, kann die Currysauce damit abschmecken und das Salz weglassen.

Verzichte auf gedruckte Rezepte - ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.    **#marleyspooning**