



Udon-Nudeln mit saftigem Schweinehack

mit würziger Misoauce und Karotten



ca. 25min



2 Portionen

Wer es scharf mag, kann mit diesem Gericht einfach nichts falsch machen. Unsere asiatisch inspirierten Udon-Nudeln werden heute mit saftigem Schweinehackfleisch und einer würzig-scharfen Misoauce serviert. Die lieben Karotten dürfen sich hier auch noch geschmeidig dazugesellen, bevor du dieses Streetfood-Ensemble mit feinen Lauchzwiebeln garnierst. Wir wünschen ein frohes Mahl!

Was du von uns bekommst

- 225g Udon-Nudeln ¹
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Karotten
- 250g Schweinehackfleisch
- 25g Misopaste ²
- 1 Lauchzwiebel

Was du zu Hause benötigst

- ½EL Honig
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

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

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 874kcal, Fett 31.1g, Kohlenhydrate 103.5g, Eiweiß 41.3g



1. Gemüse schneiden

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Nudeln** zum Kochen bringen. Den **Knoblauch** schälen und sehr fein würfeln oder durch eine Knoblauchpresse drücken. Die **Karotten** ggf. schälen und schräg in dünne Scheiben schneiden.



2. Hackfleisch braten

In einem Wok oder in einer großen Pfanne 1EL Pflanzenöl bei starker Hitze erwärmen. Die **Karotten** in die Pfanne geben und 4-5Min. rührend anbraten. Dann das **Hackfleisch** und den **Knoblauch** hinzugeben, mit 1 kräftigen Prise Salz würzen und 5-6Min. weiterbraten, bis das **Fleisch** goldbraun und leicht knusprig ist.



3. Nudeln kochen

In der Zwischenzeit die **Nudeln** in das kochende Wasser geben und in ca. 4-6Min. bissfest kochen. Mit einem Messbecher ca. **250ml Nudelwasser** abschöpfen, dann die **Nudeln** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



4. Sauce zubereiten

½EL Honig, 1EL hellen Essig und die **Misopaste** verrühren, dann 1EL Pflanzenöl und **200ml Nudelwasser** hinzugeben und rühren, bis eine glatte **Sauce** entsteht. Abschmecken und ggf. mit mehr Honig, Essig, Salz und Pfeffer würzen.



5. Nudeln vermengen

Die **Lauchzwiebel** in feine Ringe schneiden. Die **Nudeln** mit dem **Fleisch** und der **Misosauce** vermengen. Je nach gewünschter Konsistenz ggf. mehr **Nudelwasser** zugeben.



6. Anrichten und servieren

Die **Nudeln** auf tiefe Teller oder Schüsseln verteilen und mit den **Lauchzwiebeln** garniert servieren.