



Udon-Nudeln mit Speck und Gemüse

in Sweet-Chili-Sauce garniert mit Erdnüssen



ca. 25min



2 Portionen

Speck schmeckt nicht nur in Carbonara fantastisch, nein, auch mit Udon-Nudeln und Sweet-Chili-Sauce ist er ein echter Gewinner. Er gibt unserem Nudelgericht eine angenehm salzige Würze, während die Sauce dezent auf der Zunge prickelt. Paprika und Pak Choi sorgen für noch mehr Aroma, während die Erdnüsse nicht nur als ansehnliche Garnitur, sondern auch als knackig-schmackhaftes Extra dienen. Also, Stäbchen raus und genießen!

- 225g Udon-Nudeln ¹
- 1 Pck. Speckwürfel
- 1 Pak Choi
- 1 Paprika
- 1 Knoblauchzehe
- 50ml Hoisinsauce ^{1,3,4}
- 50ml Sweet-Chili-Sauce
- 25g Erdnüsse, geröstet & gesalzen ²

- Salz und Pfeffer

- mittelgroßer Topf
- große Pfanne oder Wok
- Sieb

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

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

Energie 727kcal, Fett 23.5g,
Kohlenhydrate 102.6g, Eiweiß 26.2g



In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Nudeln** zum Kochen bringen. **$\frac{3}{4}$ der Nudeln** in das kochende Wasser geben und in 4–6 Min. bissfest kochen. Etwas **Nudelwasser** abschöpfen, dann die **Nudeln** in ein Sieb abgießen und kalt abschrecken. **Tipp:** Wer großen Hunger hat, kann auch mehr **Nudeln** verwenden.



Den **Speck** in einer großen Pfanne oder einem Wok ohne weiteres Fett bei starker Hitze 4-6Min. knusprig braten. Währenddessen den **weißen Teil des Pak Choi** längs vierteln und quer in ca. 1 cm breite Streifen schneiden, den **grünen Teil** in 2-3cm breite Streifen schneiden. Die **Paprika** vierteln, entkernen und in lange, ca. 1 cm breite Streifen schneiden.



Den **Speck** aus der Pfanne nehmen, die **weißen Pak-Choi-Streifen** und die **Paprika** in die Pfanne geben und im **Speckfett** mit je 1 Prise Salz und Pfeffer 3-4Min. anbraten, bis das **Gemüse** gar ist, aber noch etwas Biss hat.



Währenddessen den **Knoblauch** schälen und in feine Scheibchen schneiden. Die **Hoisinsauce** mit der **Sweet-Chili-Sauce**, 2EL Wasser und je 1 Prise Salz und Pfeffer verrühren. Den **Knoblauch** in die Pfanne geben und 30–60Sek. duftend anbraten, dann die **Sauce** und die **grünen Pak-Choi-Streifen** zugeben und 2–3Min. köcheln.



Die **Erdnüsse** grob hacken. Die **Nudeln** in die Pfanne rühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und ggf. etwas **Nudelwasser** zugeben, falls die **Nudelpfanne** zu trocken ist. Die **Nudelpfanne** mit dem **Speck** und den **Erdnüssen** garniert servieren, nach Wunsch mit etwas frisch gemahlenem Pfeffer würzen.



Dieses Gericht eignet sich hervorragend für Zwiebelreste aller Art: Große Zwiebeln können in Spalten geschnitten und mit den Paprika angebraten werden, Lauchzwiebeln werden in feine Röllchen geschnitten zu einer farbenfrohen Garnitur.

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**