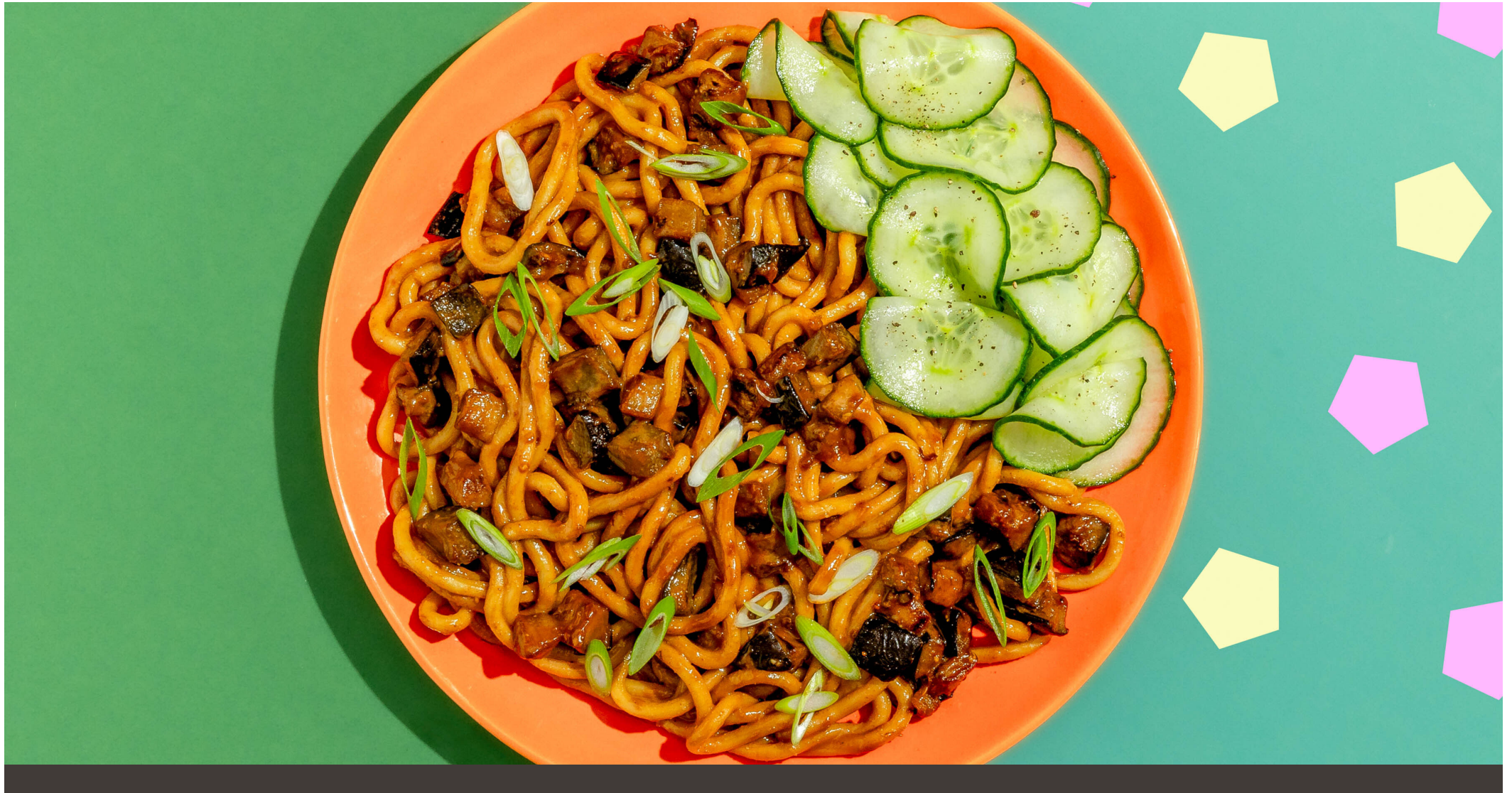




FrISChe Udon-Nudeln in Erdnussauce

mit Auberginen und Gurkensalat



ca. 25min



4 Portionen

Wo sind die Nussfans? Sie mögen bitte zahlreich erscheinen, denn hier gibt's was zu holen – und zwar unglaublich leckere, dicke Udon-Nudeln in einer aromatisch-cremigen Erdnussauce. Ebenfalls mit dabei ist geschmorte Aubergine, garniert wird mit feinen Lauchzwiebeln und als Beilage gesellt sich ein knackig-frischer Gurkensalat dazu. Wir wünschen guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- 2 große Auberginen
- 1 Knoblauchzehe
- 600g frische Udon-Nudeln ¹
- 1 große Gurke
- 2 Pck. Erdnussbutter ²
- 50ml Ketjap Manis ³
- 2 Lauchzwiebeln

Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- große Pfanne mit Deckel
- Messbecher
- Sieb

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 490kcal, Fett 17.1g,
Kohlenhydrate 71.2g, Eiweiß 14.8g



1. Auberginen anbraten

Die **Auberginen** in 1-2cm große Würfel schneiden und in einer großen Pfanne mit 2EL Pflanzenöl und 1 kräftigen Prise Salz bei mittlerer Hitze ca. 4Min. anbraten, dabei gelegentlich umrühren.



2. Auberginen garen

Den **Knoblauch** schälen und sehr fein würfeln oder durch eine Knoblauchpresse drücken. Zu den **Auberginen** geben und ca. 1Min. mitbraten, dann 100ml Wasser angießen und alles abgedeckt 5-7Min. köcheln lassen, bis die **Auberginen** gar sind.



3. Gurkensalat anmachen

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Nudeln** zum Kochen bringen. Währenddessen die **Gurke** in dünne Scheiben schneiden. ½TL Salz und 1 kräftige Prise Zucker in 2EL Essig auflösen und die **Gurkenscheiben** darin einlegen.



4. 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. Die **Erdnussbutter** mit dem **Ketjap Manis** und 2EL Essig verrühren. Die **Lauchzwiebeln** in feine Ringe schneiden.



5. Fertigstellen & servieren

Die **Erdnuss-Sauce** und die **Nudeln** unter die **Auberginen** mischen und ca. 1Min. erwärmen, nach Bedarf esslöffelweise Wasser zugeben und mit Salz und Essig abschmecken. Die **Nudelpfanne** mit dem **Gurkensalat** anrichten und mit den **Lauchzwiebelringen** garniert servieren.



6. Wahl-Nuss

Wer auf seiner Nudelpfanne etwas zusätzlichen Crunch genießen möchte, hat die Qual der Wahl: Wir empfehlen gehackte Erdnüsse, gehackte Cashews oder, ganz klassisch, eine großzügige Prise Sesam.