MARLEY SPOON

Schnelle Soba-Nudeln mit wachsweichem Ei

mit knackiger Gurke, Radieschen und Koriander

ca. 20min 2 Portionen

Darf's mal wieder eine asiatisch inspirierte Bowl voller Farbe und Geschmack sein? Perfekt, denn heute vereinen wir unsere nussigen Sobanudeln mit einer bunten Mischung aus würzigen Radieschen, knackiger Gurke sowie Lauchzwiebel und Koriander, die sich erst in einem raffinierten Dressing mit spritziger Limette, Sesamöl, Sojasauce und Knoblauch-Ingwer-Paste wälzen und schließlich mit einem wachsweichen Ei gekrönt werden.

Was du von uns bekommst

- 300g Sobanudeln [2]
- 2 Bio-Eier [1]
- 1 unbehandelte Limette
- 1 Pck. Knoblauch-Ingwer-Paste
- 50ml Tamari-Sojasauce [4]
- 2 Pck. geröstetes Sesamöl [3]
- 1 Gurke
- 1 Bund Radieschen
- 1 Lauchzwiebel
- 10g Koriander
- 1 Pck. Sesam [3]

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- kleiner Topf
- Zitruspresse
- Sieb

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

Kochtipp
Um das Schälen der Eier zu erleichtern, die Eierschalen direkt nach dem Abgießen des heißen Wassers leicht anschlagen und die Eier im Topf mit etwas kaltem Wasser rütteln.

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

Nährwertangaben pro Portion
Energie 712kcal, Fett 26.3g,

1. Nudeln kochen

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Nudeln** zum Kochen bringen. **⅔ der Nudeln** in das kochende Wasser geben und in ca. 4Min. bissfest kochen. In ein Sieb abgießen, die **Nudeln** gründlich mit kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen.

2. Eier kochen

In einem kleinen Topf ausreichend Wasser für die **Eier** zum Kochen bringen. Die **Eier** vorsichtig in das kochende Wasser geben und bei mittlerer Hitze in ca. 6Min. weich kochen. Die **Eier** abgießen, kalt abschrecken und mit etwas kaltem Wasser zurück in den Topf geben.

3. Sauce anrühren

Die **Limette** halbieren und **eine Hälfte** auspressen. **1EL Limettensaft**, die **Knoblauch-Ingwer-Paste**, die **Sojasauce**, das **Sesamöl**, 2EL Pflanzenöl, 1EL hellen Essig und ½TL Zucker zu einem **Dressing** verrühren.

4. Gemüse schneiden

Die **Gurke** längs halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Die **Radieschen** vierteln. Die **Lauchzwiebel** in dünne Ringe schneiden. Den **Koriander** grob schneiden.

5. Nudeln vermengen

Die **Nudeln** und das **Gemüse** gründlich mit dem **Dressing** vermengen, bis die **Nudeln** gleichmäßig überzogen sind. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

6. Eier halbieren

Die **Eier** vorsichtig schälen und halbieren. Die **Nudeln** auf tiefe Teller oder Schalen verteilen, mit **Ei** belegen und mit **Sesam** garniert servieren.

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**