



## Koreanische Nudelpfanne mit Garnelen

süß-sauer mit knackigem Gemüse



20-30min



2 Personen

Der koreanische Name dieses leckeren Nudelgerichtes aus dem fernen Asien verrät es: „Japchae“ bedeutet wörtlich „Gemüsemischung“, denn einst enthielt es weder Fleisch, Fisch noch Nudeln. Heute gibt es jedoch unzählige köstliche Varianten. Wie wäre es also mit leckeren breiten Nudeln, saftigen Garnelen und – natürlich – frischem Gemüse statt Butterbrot und Käse? Du wirst es nicht bereuen!



## Was du von uns bekommst

- 250g breite Mie-Nudeln <sup>1</sup>
- 1 rote Paprika
- 1 Packung Champignons
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Karotte
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Packung Garnelen <sup>2</sup>
- 2 Packungen Sojasauce <sup>1,6</sup>
- 1 Päckchen geröstetes Sesamöl <sup>11</sup>
- 1 Päckchen Sesam <sup>11</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Zucker
- Honig
- Pflanzenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- große Pfanne oder Wok
- Sparschäler
- Küchenreibe
- Sieb

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

## Allergene

Gluten (1), Krebstiere (2), Sojabohnen (6), Sesamsamen (11). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 774kcal, Fett 15.5g,  
Kohlenhydrate 122.8g, Eiweiß 37.0g



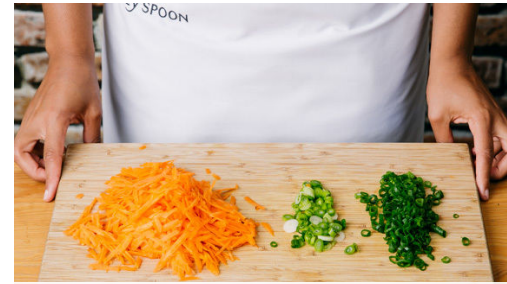
## 1. Gemüse schneiden

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Nudeln** zum Kochen bringen. Die **Paprika** halbieren, entkernen und in dünne Streifen schneiden. Die **Pilze** ggf. säubern und in dünne Scheiben schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln.



#### 4. Gemüse braten

Die **Paprika**, die **Pilze**, die **Zwiebeln**, den **Knoblauch**, die **Karotten** und die **weißen Lauchzwiebelringe** in einem Wok oder einer großen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze 5-6Min. anbraten. Die **Garnelen** dazugeben und 2-3Min. mitbraten, bis sie pink werden. In einer kleinen Schüssel 2EL (hellen) Essig mit 1EL Zucker verrühren.



## 2. Karotte reiben

Die **Karotte** schälen und mit einer Küchenreibe grob raspeln. Die **Lauchzwiebel** in feine Ringe schneiden, dabei den **weißen** vom **grünen Teil** trennen.



## 5. Nudelpfanne fertigstellen

Den Essigmix mit der **Sojasauce** und optional 1-2TL Honig oder mehr Zucker verrühren. Für ein kaltes Gericht die Pfanne vom Herd nehmen und die **Nudeln** und die **Würzsauce** unterrühren. Für ein warmes Gericht die **Nudeln** und die **Würzsauce** zugeben und alles weitere 1-2Min. bei mittlerer Hitze braten.



### 3. Nudeln kochen

Die **Nudeln** in das kochende Wasser geben und in 3-5Min. bissfest kochen. In ein Sieb abgießen und mit kaltem Wasser abspülen.



## 6. Anrichten und servieren

Die **Nudelpfanne** auf tiefe Teller oder Schalen verteilen und mit dem **Sesamöl** beträufeln. Mit den **restlichen Lauchzwiebeln** und dem **Sesam** garnieren und servieren.