



Koreanische Nudelsuppe mit Kimchi & Ei

mit Rettich und frischen Udon-Nudeln



ca. 25min



2 Personen

Chinakohl in Form von würzigem Kimchi ist ein unverzichtbarer Bestandteil der koreanischen Küche. Du stellst ihm heute Karotten und Rettich an die Seite und lässt alle zusammen in einer wärmenden Suppe mit Udon-Nudeln baden. Noch ein gekochtes Ei und ein paar Lauchzwiebelringe - und schon steht das ultimative Herbstabendwohlfühlessen auf dem Tisch. Schnell an die Löffel und genießen!

Was du von uns bekommst

- 2 Bio-Eier ³
- 1 Karotte
- 1 Rettich
- 2 Lauchzwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Packung Kimchi
- 1 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 200g frische Udon-Nudeln ¹
- 1 Packung Sojasauce ^{1,6}
- 2 Päckchen geröstetes Sesamöl ¹¹

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- kleiner Topf
- mittelgroßer Topf mit Deckel
- Wasserkocher
- Messbecher
- Sparschäler
- Schaumkelle

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

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Sojabohnen (6), Sesamsamen (11). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 568kcal, Fett 18.7g, Kohlenhydrate 77.0g, Eiweiß 17.9g



1. Gemüse schneiden

In einem kleinen Topf ausreichend Wasser für die **Eier** zum Kochen bringen. Die **Karotte** schälen, längs halbieren und schräg in dünne Scheiben schneiden. Den **Rettich** schälen und in ca. 1,5cm große Würfel schneiden. Den **weißen Teil der Lauchzwiebeln** fein würfeln, den **grünen Teil** in ca. 1cm breite Ringe schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln.



4. Suppe kochen

Das **Gemüse** mit dem kochenden Wasser ablöschen und das **Brühgewürz** unterrühren. Die **Suppe** abgedeckt 8-10Min. köcheln lassen oder bis die **Karotten** gar sind.



2. Eier kochen

Die **Eier** in das kochende Wasser geben und in 5-6Min. wachweich kochen. Mit einer Schaumkelle aus dem heißen Wasser heben und gut mit kaltem Wasser abschrecken oder die **Eier** in eine Schüssel mit kaltem Wasser legen. **Tipp:** Für **hart gekochte Eier** die Kochzeit einfach um 2-3Min. verlängern.



5. Nudeln garen

Die **Nudeln** mit der **Sojasauce** und der **1/2 des Sesamöls** unterrühren und die **Suppe** noch 2-3Min. köcheln lassen, bis die **Nudeln** gar sind, dabei zwischendurch mit einer Gabel umrühren, um die **Nudeln** voneinander zu trennen. Die **Suppe** mit 1-2EL (hellem) Essig sowie je 1 Prise Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.



3. Gemüse anbraten

In einem Wasserkocher 800ml Wasser aufkochen. Das **Kimchi samt Flüssigkeit**, die **weißen Lauchzwiebeln** und den **Knoblauch** in einem mittelgroßen Topf mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze 2-3Min. anbraten. Die **Karotten** und den **Rettich** zugeben und 2Min. mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.



6. Eier schneiden

Die **Eier** schälen, halbieren und auf der **Suppe** anrichten. Die **Suppe** mit den **restlichen Lauchzwiebeln** garnieren, mit dem **restlichen Sesamöl** beträufeln und servieren.