



RS Pikante Auberginen-Bohnen-Nudeln

garniert mit Lauchzwiebeln



ca. 25min



4 Portionen

Wir lieben einfach zuzubereitende Gerichte mit verborgenem Twist - so wie diese Nudelpfanne. Na gut, wir verraten es dir: Das Geheimnis liegt hier in der Sauce. Wir haben pikante Chilipaste mit Ahornsirup kombiniert, darin glänzen die Soba-nudeln geheimnisvoll, während Auberginen mit grünen Bohnen um die Wette strahlen. Aromatisches Thai-Basilikum sorgt für den letzten Pfiff. Ganz schön raffiniert!

Was du von uns bekommst

- 600g Sobanudeln ¹
- 50g koreanische Chilipaste ^{1,3}
- 2 Auberginen
- 250g grüne Bohnen
- 2 Lauchzwiebeln
- 1 Pck. Knoblauch-Ingwer-Paste

Was du zu Hause benötigst

- 90g Butter ²
- 2EL Honig
- Salz und Pfeffer

Küchenutensilien

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

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

Allergene

Enthält: **Gluten** (1), **Milch** (2), **Sojabohnen** (3).

Detaillierte Informationen zu den Zutaten
marleyspoon.de

Nährwertangaben pro Portion

Energie 651kcal, Fett 18.8g,
Kohlenhydrate 105.5g, Eiweiß 15.8g



1. Sauce zubereiten

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Nudeln** zum Kochen bringen. 90g Butter in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren 5-8Min. bräunen lassen, bis die Butter nussig duftet. Den Topf vom Herd nehmen, die Butter ca. 3Min. auskühlen lassen, dann mit der **Chilipaste** und 2EL Honig verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



4. Gemüse braten

Die Enden der **Bohnen** abschneiden, dann die **Bohnen** quer halbieren. Die **Bohnen** mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer in die Pfanne zu den **Auberginen** geben und 6-8Min. braten.



2. Auberginen garen

Die **Auberginen** in ca. 2cm große Würfel schneiden und in einer großen Pfanne mit 300ml Wasser und ½TL Salz bei mittlerer bis starker Hitze abgedeckt in 8-10Min. weich garen. **Tipp:** Das Wasser in der Pfanne muss nicht komplett verdampft sein.



5. Gemüse verfeinern

Den **weißen Teil** und den **grünen Teil der Lauchzwiebeln** getrennt in feine Ringe schneiden. Die **weißen Lauchzwiebelringe** und die **Knoblauch-Ingwer-Paste** unter das **Gemüse** rühren und weitere ca. 2Min. braten.



3. Nudeln kochen

⅔ der **Nudeln** in das kochende Wasser geben und in ca. 4Min. bissfest kochen. **1 Tasse Nudelwasser** abschöpfen, dann die **Nudeln** in ein Sieb abgießen, gründlich mit kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen. Die **Nudeln** zurück in den Topf geben.



6. Nudeln fertigstellen

6EL Nudelwasser mit der **Buttersauce** verrühren. Das **Gemüse** und die **Sauce** in den Topf zu den **Nudeln** geben, alles gut vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Auberginen-Bohnen-Nudeln** auf tiefe Teller verteilen und mit den **übrigen Lauchzwiebeln** garniert servieren.