



Saftiger Alaska-Seelachs Yaki-Style

mit gebratenen Udon-Nudeln und Gemüsemix



ca. 20min



1 Portion

„Yaki Udon“ ist ein ursprünglich japanisches Gericht, das grundsätzlich aus Udon-Nudeln, Sojasauce, Fleisch und Gemüse besteht. Unsere Fisch-Variante steht dem Original aber in nichts nach. Dafür sorgen saftige Alaska-Seelachsstücke in Zitronenmarinade, die sich auf der mit Sojasauce und Ketjap Manis versehenen Nudel-Gemüse-Mischung breit machen. Das kaiserliche Mahl ist kurzerhand zubereitet. So geht Genießen!

Was du von uns bekommst

- 200g frische Udon-Nudeln ²
- 250g Bami-/Nasi-Gemüsemix
- 25ml Tamari-Sojasauce ⁴
- 50ml Ketjap Manis ⁴
- 1 Pck. MSC-Alaska-Seelachsstücke ¹
- 1 Pck. hawaiianische Gewürzmischung ³

Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- kleiner Topf
- Wok oder große Pfanne
- kleine Pfanne
- Sieb

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

Allergene

Enthält: **Fisch** (1), **Gluten** (2), **Sesamsamen** (3), **Sojabohnen** (4).

Detaillierte Informationen zu den Zutaten
marleyspoon.de

Nährwertangaben pro Portion

Energie 738kcal, Fett 25.6g,
Kohlenhydrate 96.9g, Eiweiß 30.2g



1. Gemüse braten

In einem kleinen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Nudeln** zum Kochen bringen. Den **Gemüsemix** in einem Wok oder einer großen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl und 1 kräftigen Prise Salz bei mittlerer bis starker Hitze in 4-6Min. gar braten.



2. Nudeln erwärmen

Nebenher die **Nudeln** in das kochende Wasser geben und in 2-3Min. bissfest garen, dabei gelegentlich umrühren.



3. Nudeln würzen

Die **Nudeln** in ein Sieb abgießen und kalt abschrecken. Zurück in den Topf geben und mit der **Sojasauce** und der **½ der Ketjap Manis** vermengen.



4. Fisch braten

Den **Fisch** in einer kleinen Pfanne mit ½EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze ca. 5Min. anbraten. **½TL Gewürzmischung** vorsichtig unterrühren und ca. 2Min. weiterbraten. Den **Fisch** aus der Pfanne nehmen und bis zum Servieren warm halten.



5. Nudeln untermengen

½EL Essig unter den **Gemüsemix** rühren. Die **Nudeln** hinzugeben und mit dem **Gemüsemix** vermengen.



6. Anrichten und servieren

Die **Nudel-Gemüse-Pfanne** mit dem **Fisch** anrichten, nach Belieben mit der **restlichen Gewürzmischung** garnieren und servieren.