



Chinesische Pilzpfanne

mit Udon-Nudeln und Gurke



ca. 20min



6 Portionen

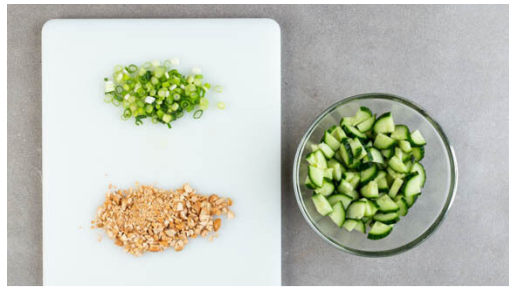
Diese Pilzpfanne ist wirklich eine Wucht, denn sie hat so viel Geschmack, dass man nur staunen kann. Pilze alleine bringen schon reichlich Umami auf den Tisch, aber wir verfeinern sie heute noch mit Teriyaki- und Sojasauce, die beide aromatechnisch ganz hoch im Kurs stehen. Dazu gibt es zarte Udon-Nudeln, garniert mit Lauchzwiebeln und knackigen Cashewkernen; außerdem einen erfrischenden Gurkensalat. Guten Appetit!

- 3 Gurken
- 75g Cashewkerne, geröstet & gesalzen ^{2,4}
- 2 Lauchzwiebeln
- 675g Udon-Nudeln ¹
- 750g Champignons
- 50ml Tamari-Sojasauce ³
- 25ml Tamari-Sojasauce ³
- 150ml Teriyakisauce ^{1,3}
- 2 Pck. Maisstärke
- 2 Knoblauchzehen
- 3 Pck. Sriracha-Sauce

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

- großer Topf
- große Pfanne oder Wok
- Messbecher
- Knoblauchpresse
- Sieb

Energie 660kcal, Fett 13.9g,
Kohlenhydrate 112.0g, Eiweiß 22.5g



Die **Gurken** längs vierteln und in ca. 1cm kleine Stücke schneiden. Mit 1½EL Zucker, ½TL Salz und 3EL Essig vermengen. Ein Loch in die Tüte mit den **Cashews** stechen und die **Cashews** in der Tüte mit dem Boden einer Pfanne in kleine Stücke brechen. Die **Lauchzwiebeln** in feine Ringe schneiden.



Die **Nudeln** in das kochende Wasser geben und in 4-6Min. bissfest kochen. In ein Sieb abgießen und kalt abschrecken.



In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Nudeln** zum Kochen bringen. Große **Pilze** halbieren, kleine **Pilze** ganz lassen.



Die **Sojasauce**, die **Teriyakisauce**, die **Maisstärke**, 200ml Wasser, ½TL Pfeffer und 1 kräftige Prise Salz zu einer **Würzsauce** verrühren. Den **Knoblauch** schälen und durch eine Knoblauchpresse drücken, dann mit der **Würzsauce** vermengen.



Die **Pilze** in einer großen Pfanne oder einem Wok mit 2EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze 10–12Min. braten, bis sie appetitlich gebräunt sind.



Die **Würzsauce** zu den **Pilzen** geben. Bei mittlerer Hitze ca. 2Min. köcheln, bis die **Sauce** Blasen wirft und etwas dunkler wird. Die **Nudeln** hinzufügen, alles vermengen und auf tiefe Teller oder Schalen verteilen. Mit den **Lauchzwiebeln** und den **Cashews** garnieren und mit den eingelegten **Gurken** servieren. Die **Sriracha-Sauce** je nach Schärfewunsch über die **Nudeln** geben.

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**