



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!

Was du von uns bekommst

- 3 Gurken
- 75g Cashewkerne³
- 2 Lauchzwiebeln
- 675g Udon-Nudeln¹
- 750g Champignons
- 50ml Tamari-Sojasauce²
- 25ml Tamari-Sojasauce²
- 150ml Teriyakisauce^{1,2}
- 2 Pck. Maisstärke
- 2 Knoblauchzehen
- 3 Pck. Sriracha-Sauce

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

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

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

Kochtipp

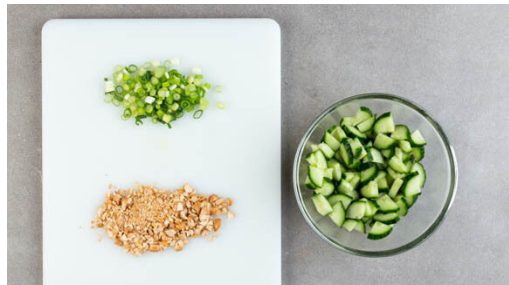
Wer mag, kann die Cashews für noch mehr Aroma in einer trockenen Pfanne anrösten, bis sie duften.

Allergene

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

Kann Spuren enthalten von: Eier

Detaillierte Informationen zu den Zutaten
marleyspoon.de



1. Zutaten vorbereiten

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.



4. Nudeln kochen

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



2. Pilze schneiden

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



5. Würzsauce anrühren

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.



3. Pilze braten

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



6. Nudeln vermengen

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.