



Pikante Udon-Nudeln mit Ei

und knackig-frischem Gemüse



ca. 25min



4 Portionen

Bei uns gibt's was auf die Geschmacksknospen! Und zwar so richtig: feine Udon-Nudeln mit frischem Pak Choi, Paprika und Lauchzwiebeln, dazu noch ein gekochtes Ei, das Ganze aromatisch angemacht mit koreanischer Gochujang – kurz: Chilipaste – und nussigem Sesamöl. Da bleibt kein Auge trocken! Noch Fragen? Hätten wir auch nicht gedacht ...

Was du von uns bekommst

- 4 Bio-Eier ¹
- 2 Pak Choi
- 2 Paprika
- 2 Lauchzwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 800g frische Udon-Nudeln ²
- 1 Pck. Gemüsebrühgewürz
- 50g koreanische Chilipaste ^{2,5}
- 2 Pck. geröstetes Sesamöl ⁴
- 1 Pck. Sesam ⁴

Was du zu Hause benötigst

- 4EL Butter ³
- Salz

Küchenutensilien

- kleiner Topf
- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- Messbecher
- Sieb

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

Allergene

Enthält: **Eier** (1), **Gluten** (2), **Milch** (3), **Sesamsamen** (4), **Sojabohnen** (5).

Nährwertangaben pro Portion

Energie 583kcal, Fett 22.1g, Kohlenhydrate 78.5g, Eiweiß 19.3g



1. Gemüse schneiden

In einem kleinen Topf ausreichend Wasser für die **Eier** zum Kochen bringen. Die **Blätter des Pak Choi** abtrennen und grob schneiden, den **Strunk** in ca. 1cm breite Streifen schneiden. Die **Paprika** vierteln, entkernen und in dünne Streifen schneiden, die **Lauchzwiebeln** schräg in dünne Ringe schneiden. Den **Knoblauch** schälen und in feine Scheibchen schneiden.



4. Gemüse braten

Den **weißen Teil des Pak Choi** und die **Paprika** in einer großen Pfanne mit 1EL Butter bei mittlerer Hitze ca. 4Min. weich braten. Das **Brühgewürz** mit 100ml heißem Wasser verrühren.



2. Eier kochen

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Nudeln** zum Kochen bringen. Die **Eier** vorsichtig in das kochende Wasser geben und ca. 6Min. weich kochen. **Tipp:** Wer **härtere Eier** mag, kocht sie 2Min. länger. Die **Eier** in ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und schälen.



5. Sauce köcheln

Die **Chilipaste** und den **Knoblauch** in die Pfanne geben und 2-3Min. anbraten, dabei gelegentlich rühren. Mit der **Gemüsebrühe** ablöschen, dann die **Pak Choi Blätter** zugeben und köcheln lassen, bis die **Sauce** eingedickt ist und die **Blätter** zusammengefallen sind.



3. Nudeln kochen

Die **Nudeln** in das kochende Wasser geben und in 2-3Min. bissfest kochen, dabei zwischendurch umrühren, um die **Nudeln** voneinander zu trennen. In ein Sieb abgießen und kalt abschrecken.



6. Nudeln vermengen

Die **Nudeln** und $\frac{3}{4}$ der **Lauchzwiebeln** zu der **Sauce** geben und mit 3EL Butter vorsichtig vermengen. Die **Nudeln** mit dem **Sesamöl** beträufeln, mit Salz abschmecken und dann auf Teller verteilen. Die **Eier** halbieren, auf den **Nudeln** anrichten und mit den **restlichen Lauchzwiebeln** sowie dem **Sesam** garniert servieren.