MARLEY SPOON



Udon-Nudeln mit Speck und Gemüse

in Sweet-Chili-Sauce garniert mit Erdnüssen

ca. 25min 4 Portionen

Speck schmeckt nicht nur in Carbonara fantastisch, nein, auch mit Udon-Nudeln und Sweet-Chili-Sauce ist er ein echter Gewinner. Er gibt unserem Nudelgericht eine angenehm salzige Würze, während die Sauce dezent auf der Zunge prickelt. Paprika und Pak Choi sorgen für noch mehr Aroma, während die Erdnüsse nicht nur als ansehnliche Garnitur, sondern auch als knackig-schmackhaftes Extra dienen. Also, Stäbchen raus und genießen!

Was du von uns bekommst

- 450g Udon-Nudeln [1]
- 2 Pck. Speckwürfel
- 1 Pak Choi
- 2 Paprika
- 2 Knoblauchzehen
- 100ml Hoisinsauce [1,3,4]
- 100ml Sweet-Chili-Sauce
- 70g Erdnüsse, geröstet & gesalzen [2]

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer

Küchenutensilien

- großer Topf
- große Pfanne oder Wok
- Sieb

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

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

Kann Spuren enthalten von: Eier, Schalenfrüchte

Nährwertangaben pro Portion
Energie 714kcal, Fett 23.3g, Kohlenhydrate 100.4g, Eiweiß 24.7g



1. Nudeln kochen

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser die **Nudeln** zum Kochen bringen. **¾ der Nudeln** in das kochende Wasser geben und in 4–6Min. bissfest kochen. Etwas **Nudelwasser** abschöpfen, dann die **Nudeln** in ein Sieb abgießen und kalt abschrecken. **Tipp:** Wer großen Hunger hat, kann auch mehr **Nudeln** verwenden.



2. Speck braten

Den **Speck** in einer großen Pfanne oder einem Wok ohne weiteres Fett bei starker Hitze 4–6Min. knusprig braten. Währenddessen den **weißen Teil des Pak Choi** längs vierteln und quer in ca. 1cm breite Streifen schneiden, den **grünen Teil** in 2–3cm breite Streifen schneiden. Die **Paprika** vierteln, entkernen und in lange, ca. 1cm breite Streifen schneiden.



3. Gemüse anbraten

Den **Speck** aus der Pfanne nehmen, die **weißen Pak-Choi-Streifen** und die **Paprika** in die Pfanne geben und im **Speckfett** mit je 1 Prise Salz und Pfeffer 3–4Min. anbraten, bis das **Gemüse** gar ist, aber noch etwas Biss hat.



4. Sauce zugeben

Währenddessen den **Knoblauch** schälen und in feine Scheibchen schneiden. Die **Hoisinsauce** mit der **Sweet-Chili-Sauce**, 3EL Wasser und je 1 Prise Salz und Pfeffer verrühren. Den **Knoblauch** in die Pfanne geben und 30–60Sek. duftend anbraten, dann die **Sauce** und die **grünen Pak-Choi-Streifen** zugeben und 2–3Min. köcheln.



5. Fertigstellen & servieren

Die **Erdnüsse** grob hacken. Die **Nudeln** in die Pfanne rühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und ggf. etwas **Nudelwasser** zugeben, falls die **Nudelpfanne** zu trocken ist. Die **Nudelpfanne** mit dem **Speck** und den **Erdnüssen** garniert servieren, nach Wunsch mit etwas frisch gemahlenem Pfeffer würzen.



6. Zwiebelreste

Dieses Gericht eignet sich hervorragend für Zwiebelreste aller Art: Große Zwiebeln können in Spalten geschnitten und mit den Paprika angebraten werden, Lauchzwiebeln werden in feine Röllchen geschnitten zu einer farbenfrohen Garnitur.

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**