MARLEY SPOON



Thai-Nudelsalat mit Omelettstreifen

und aromatischem Erdnuss-Dressing

ca. 20min 2 Portionen

Mehr Zutaten, mehr Genuss: Mit diesem XXL-Rezept erhältst du Zutaten für zwei Portionen statt einer. Ideal, wenn du Besuch hast, gemeinsam kochen möchtest oder dir eine Portion für später aufheben willst. Ein kleiner Aufpreis, der sich doppelt lohnt – flexibel, praktisch und richtig lecker.

Was du von uns bekommst

- 225g Udon-Nudeln [2]
- 1 Pck. Romanasalat
- 1 Gurke
- 1 unbehandelte Limette
- 70g Erdnüsse, geröstet & gesalzen [3]
- 50ml Hoisinsauce [2,4,5]
- 1 Pck. Chiliflocken
- 2 Bio-Eier [1]
- 10g Minze

Was du zu Hause benötigst

- 1EL Mayonnaise [1]
- Salz
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- kleine Pfanne
- Sieb

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

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

Kann Spuren enthalten von: Schalenfrüchte

Nährwertangaben pro Portion
Energie 901kcal, Fett 37.5g, Kohlenhydrate 108.1g, Eiweiß 30.9g



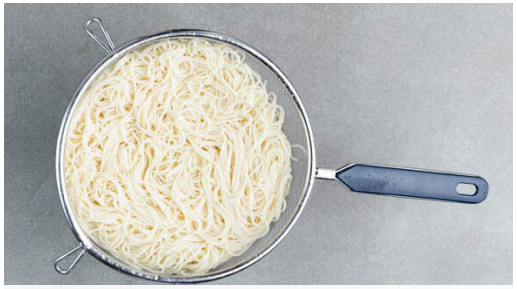
1. Gemüse schneiden

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Nudeln** zum Kochen bringen. Den **Romanasalat** grob zerkleinern, dabei den harten Strunk entfernen. Die **Gurke** längs halbieren und in dünne Scheiben schneiden.



2. Dressing zubereiten

Die **Limette** in Spalten schneiden. Die **Erdnüsse** in der Packung grob zerdrücken, dann die **½ der Erdnüsse** mit der **Hoisinsauce**, 1EL Mayonnaise und 2EL Essig verrühren. **Tipp:** Wer es gerne scharf mag, fügt nach Geschmack **Chiliflocken** hinzu.



3. Nudeln kochen

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



4. Omelett braten

Die **Eier** aufschlagen und mit ½TL Salz verquirlen. 1EL Pflanzenöl in einer kleinen Pfanne bei mittlerer bis starker Hitze erwärmen. Die **Eiermischung** hineingießen, dabei die Pfanne leicht schwenken, um ein gleichmäßiges **Omelett** zu erhalten. Das **Omelett** ohne Rühren 2–3Min. anbraten, dann wenden und in ca. 1Min. goldbraun und gar braten.



5. Minze schneiden

Inzwischen die **Minzeblätter** von den Stängeln zupfen und grob schneiden.



6. Fertigstellen & servieren

Das **Omelett** in dünne Streifen schneiden. Die **Nudeln** mit dem **Salat**, den **Gurken** und dem **Dressing** vermengen. Den **Thai-Nudelsalat** auf Teller verteilen und mit den **Omelettstreifen**, der **Minze** sowie den **restlichen Erdnüssen** garnieren. Nach Geschmack mit einigen **Chiliflocken** bestreuen und mit den **Limettenspalten** servieren.