MARLEY SPOON



Udon-Nudeln mit Speck und Gemüse

in Sweet-Chili-Sauce garniert mit Erdnüssen

ca. 25min 3 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
- 1 Paprika
- 1 Knoblauchzehe
- 100ml Hoisinsauce [1,3,4]
- 50ml Sweet-Chili-Sauce
- 35g Erdnüsse, geröstet & gesalzen [2]

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer

Küchenutensilien

- großer Topf
- Wok oder große Pfanne
- Sieb
- Küchenwaage

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 756kcal, Fett 23.2g, Kohlenhydrate 109.4g, Eiweiß 26.7g



1. Nudeln kochen

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Nudeln** zum Kochen bringen. **330g 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.



2. Speck braten

150g Speck in einem Wok oder einer großen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei starker Hitze in 4–6Min. knusprig braten.



3. Gemüse schneiden

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.



4. Gemüse anbraten

Den **Speck** auf einem Teller beiseitstellen, dann die **weißen Pak-Choi-Streifen** und die **Paprika** im **Speckfett** mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer 3–4Min. anbraten, bis das **Gemüse** gar ist, aber noch etwas Biss hat.



5. Sauce zugeben

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



6. Erdnüsse hacken

Die **Erdnüsse** grob hacken. Die **Nudeln** im Wok bzw. der Pfanne mit dem **Gemüse** und der **Sauce** vermengen, dabei ggf. etwas **Nudelwasser** zugeben, falls die **Nudelpfanne** zu trocken ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die **Nudelpfanne** mit dem **Speck** und den **Erdnüssen** garniert servieren.

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**