



## Sobanudeln mit Spargel und Pilzen

und veganem Sesam-Mayonnaise-Dressing



ca. 25min



2 Personen

Dass Spargel hierzulande eine kulinarische Sonderstellung genießt, ist allseits bekannt. Aber die Palette an Zubereitungsmöglichkeiten des Gemüses ist auch so bunt, da gibt's was für jeden Geschmack! Hier glänzt der leckere Liebling in frisch-grünem Gewand und schön mit Sriracha gewürzt in schmackhafter Kombi mit Sobanudeln, Champignons und einem aromatischen Dressing aus veganer Mayo, geröstetem Sesam und Sojasauce. Lecker!

## Was du von uns bekommst

- 1 Packung grüner Spargel
- 1 Packung Champignons
- 1 Knoblauchzehe
- 300g Sobanudeln<sup>1</sup>
- 1 Päckchen Sesam<sup>11</sup>
- 50ml Sojasauce<sup>1,6</sup>
- 1 Päckchen Sriracha-Sauce
- 1 Päckchen vegane Mayonnaise<sup>10,12</sup>
- 25ml Reisessig
- 1 Lauchzwiebel

## Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Pflanzenöl

## Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- große Pfanne oder Wok
- Sieb

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

### Allergene

Gluten (1), Sojabohnen (6), Senf (10), Sesamsamen (11), Schwefeldioxid und Sulphite (12). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 635kcal, Fett 20.3g, Kohlenhydrate 91.0g, Eiweiß 22.4g



**1. Pilze & Spargel schneiden**

Die holzigen Enden des **Spargels** abschneiden, dann die **Stangen** schräg in 3-4cm große Stücke schneiden. Die **Pilze** ggf. säubern und in ca. 0,5cm dicke Scheiben schneiden. Den **Knoblauch** schälen und sehr fein würfeln oder durch eine Knoblauchpresse drücken. In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Nudeln** zum Kochen bringen.



**4. Nudeln kochen**

**2/3 der Nudeln** in das kochende Wasser geben und in ca. 4Min. bissfest kochen. In ein Sieb abgießen, die **Nudeln** sehr gründlich **mit kaltem Wasser abspülen** und abtropfen lassen. **Tipp:** Wer großen Hunger hat, kann auch mehr **Nudeln** verwenden.



**2. Spargel anbraten**

Den **Sesam** in einer großen Pfanne oder einem Wok ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze 30Sek.-1Min. goldbraun anrösten. **Vorsicht**, er wird schnell dunkel! Aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. Den **Spargel** in der Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei starker Hitze unter Rühren ca. 3Min. braten, mit **1TL Sojasauce** ablöschen, ca. 1Min. weiterbraten, herausnehmen und beiseitestellen.



**5. Dressing anrühren**

Den **Sesam** mit der **Mayonnaise**, dem **Reisessig** und der **restlichen Sojasauce** verrühren. Mit Salz abschmecken.



**3. Pilze braten**

Den **Knoblauch**, **1EL Sojasauce** und die **Sriracha-Sauce** in derselben Pfanne mit 1TL Pflanzenöl bei mittlerer bis starker Hitze einige Sekunden erwärmen, dann die **Pilze** dazugeben und 4-5Min. braten. Die **Pilze** aus der Pfanne nehmen, sobald sie appetitlich gebräunt und weich sind.



**6. Garnitur vorbereiten**

Die **Lauchzwiebel** schräg in feine Ringe schneiden. Die **Nudeln** mit dem **Spargel**, den **Pilzen** und der **1/2 des Dressings** vermengen, das **restliche Dressing** darüberträufeln und mit den **Lauchzwiebeln** garniert servieren.