



Udon-Nudeln koreanische Art

mit Austernpilzen und eingelegtem Kohlrabi



ca. 25min



2 Personen

Heute folgen wir den Spuren chinesischer Einwanderer in Korea, die mit einer schnellen und einfachen Köstlichkeit, die heute als Jajangmyeon bekannt ist, die koreanische Esskultur nachhaltig geprägt haben. Und obgleich wir uns nur aus der Ferne haben inspirieren lassen, schmecken die leckeren Udon-Nudeln mit Bohnensauce und Austernpilzen, die mit in Miso und Zitrone eingelegtem Kohlrabi serviert werden, eindeutig nach mehr!

- 1 Kohlrabi
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Päckchen Misopaste ^{1,6}
- 25ml Sojasauce ^{1,6}
- 400g frische Udon-Nudeln ¹
- 250g Austernpilze
- 1 Lauchzwiebel
- 50ml Schwarze Bohnensauce ^{1,6}
- 1 Päckchen
Gemüsebrühgewürz

- 1 EL Speisestärke
- Salz
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

- mittelgroßer Topf mit Deckel
- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- Sparschäler & Zitronenpresse
- Messbecher & Sieb

Kochtipp

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 586kcal, Fett 12.2g,
Kohlenhydrate 100.6g, Eiweiß 17.4g



1. Kohlrabi einlegen



4. Nudeln garen

4. Nudeln garen




2. Zutaten vorbereiten

2. Zutaten vorbereiten


5. Pilze verfeinern

5. Pilze verfeinern



3. Pilze braten

3. Pilze braten



6. Fertigstellen & servieren

1 EL Speisestärke mit 60ml Wasser verrühren, in die Pfanne geben und die **Sauce** kurz einköcheln lassen. Die **Nudeln** zufügen, mit der **Sauce** vermengen und bei mittlerer Hitze kurz erwärmen, ggf. etwas Wasser dazugeben. Die **Nudeln** auf Teller verteilen, mit dem **Kohlrabi**, den **grünen Lauchzwiebelringen** und der **Zitronenschale** garniert servieren.