



## Udon-Nudeln koreanische Art

mit Austernpilzen und eingelegtem Kohlrabi



ca. 25min



3-4 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!

## Was du von uns bekommst

- 1 Kohlrabi
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Päckchen Misopaste 1,6
- 25ml Sojasauce 1,6
- 600g frische Udon-Nudeln 1
- 500g Austernpilze
- 2 Lauchzwiebeln
- 150ml Schwarze Bohnensauce 1,6
- 1 Päckchen Gemüsebrühgewürz

## Was du zu Hause benötigst

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

## Küchenutensilien

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

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

### Kochtipp

Ggf. übrigen eingelegten Kohlrabi in einem Schraubglas im Kühlschrank bis zu 1 Woche aufbewahren und die nächste Schale Ramen damit toppen.

### Allergene

Gluten (1), Sojabohnen (6). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 476kcal, Fett 11.7g, Kohlenhydrate 78.2g, Eiweiß 13.5g



**1. Kohlrabi einlegen**

Den **Kohlrabi** schälen und dann rundum mit einem Sparschäler in dünne, breite Streifen schneiden. Die **Zitronenschale** dünn abschälen und die **Zitrone** auspressen. Die **Misopaste**, die **Sojasauce**, 2EL (hellen) Essig, den **Zitronensaft**, 1EL Zucker und 100ml Wasser in einem mittelgroßen Topf verrühren. Den **Kohlrabi** untermengen, einmal aufkochen lassen und abgedeckt beiseitestellen.



**4. Nudeln garen**

Die **Nudeln** in das kochende Wasser geben und in 2-3Min. bissfest kochen, dabei zwischendurch umrühren, um die **Nudeln** voneinander zu trennen. In ein Sieb abgießen und kalt abschrecken.



**2. Zutaten vorbereiten**

In einem zweiten mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Nudeln** zum Kochen bringen. Die **Pilze** in Streifen schneiden. Den **grünen Teil der Lauchzwiebeln** abschneiden und beiseitelegen. Den **weißen Teil der Lauchzwiebeln** in ca. 2cm lange Stücke schneiden.



**5. Pilze verfeinern**

Die **Bohnensauce**, das **Brühgewürz**, 250-300ml Wasser sowie 2EL Zucker zu den **Pilzen** in die Pfanne geben. Bei mittlerer bis starker Hitze 3-4Min. aufkochen, dabei gelegentlich umrühren. Den **grünen Teil der Lauchzwiebeln** in grobe Ringe schneiden.



**3. Pilze braten**

Die **Pilze** und die **Lauchzwiebelstücke** in einer großen Pfanne mit 3EL Pflanzenöl bei starker Hitze 5-6Min. anbraten. Die **Zitronenschale** in möglichst feine Streifen schneiden.



**6. Fertigstellen & servieren**

1EL 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.