

Udon Nudeln mit Kimchi und Pak Choi

Zutaten für ca. 2-4 Portionen, je nach Verwendung:

400 g Udon Nudeln
3-4 „Baby“ Pak Choi
400 g Kimchi
4 Lauchzwiebeln
1-2 El weißer Sesam
1 El Erdnussöl o.ä.
2 El Sojasauce
1-2 El Sriracha-Sauce oder Sweet-Chili-Sauce
2 El helle Misopaste
Pfeffer, Zucker

Vorbereitung:

1. Udon Nudeln nach Packungsanleitung in Salzwasser garen – etwa 200 g Nudelwasser abschöpfen, aufbewahren – anschließend abgießen, kalt abschrecken und gut abtropfen.
2. Pak Choi der Länge nach halbieren – den Strunk zum Großteil keilförmig heraus-schneiden (die Hälften sollen nicht zerfallen) – längs vierteln.
3. Kimchi gut abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen.
Je nach Größe evtl. in breite Streifen schneiden.
4. Lauchzwiebeln weiß und grün getrennt in feine Ringe schneiden.

Zubereitung/alle Zutaten in Reichweite stellen:

1. Sesam in einer großen Pfanne, ohne Öl und bei mittlerer Hitze, hell anrösten.
Aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen.
2. Öl in der Pfanne erhitzen, Kimchi und helle Lauchzwiebeln 1 bis 2 Minuten scharf anbraten.
3. Mit Kimchi-Saft, Sojasauce, Sriracha und Nudelwasser ablöschen.
Anschließend Pak Choi, 1 TL Zucker und Misopaste zugeben.
4. Aufkochen und ca. 1 Minute köcheln lassen.
5. Die fertigen Nudeln unter die Sauce mischen und erhitzen.
Abschmecken und mit dem gerösteten Sesam und grünen Lauchzwiebeln servieren.