Artikel vom 24.01.2024 · Ausgedruckt am 21.11.2026, 01:17 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/miso-udon-nudeln

Miso-Udon-Nudeln



Foto: Simone Gaube

Zutaten (für 4 Portionen):

1 Knoblauchzehe,

10 g frischer Ingwer,

1 frische Chilischote,

30 g Misopaste,

60 g Butter,

40 g flüssiger Honig,

30 bis 40 g Sojasauce,

50 g Wasser,

10 g Sesam,

10 g geröstetes Sesamöl,

300 g Schweinefleisch (Schnitzelfleisch oder Filet),

100 g rote Paprika,

50 g Sojasprossen,

100 g Zuckerschoten,

Öl zum Braten,

400 g vorgegarte Udon-Nudeln,

3 Frühlingszwiebeln.

Zubereitung:

Knoblauch schälen, Chili entkernen und mit dem Ingwer sehr fein hacken. Misopaste, in Stücken geschnittene Butter, Honig, Sojasauce, Wasser, Sesam und Sesamöl zugeben und gut vermischen. Alles zusammen aufkochen und 5 Minuten köcheln lassen. Paprika in circa 1 cm große Stücke schneiden, Zuckerschoten halbieren und beides mit Fleisch und Sojasprossen in einer Pfanne auf dem Herd in etwas Öl scharf anbraten. Udon-Nudeln in die Pfanne zugeben, mitbraten und mit der Sauce ablöschen. Sauce kurz einkochen lassen, in Ringe geschnittene Frühlingszwiebeln unterheben, abschmecken und servieren.

Simone Gaube