

wir lieben
Essen!

JAPAN

Yaki Udon - Gebratene Udonnudeln mit Tofu

Rezept für 5 Personen

Zutaten:

500 g	Udon-Weizennudeln
500 g	Tofu
1	Zwiebel, rot
2	Karotten
300 g	Kohl
75 g	Shiitake Pilze, getrocknet
2	Frühlingszwiebeln
3 El	Sesamöl
2 dl	Dashi-Brühe
60 g	Mirin (süßes Reiswein)
60 g	Sojasauce dunkel
1 El	Zucker
1 El	Ingwer, eingelegt
1	Frühlingszwiebeln
Wenig	Sojasprossen
1 El	Sesam, geröstet



Vorbereitung:

Shiitake über Nacht einweichen und danach in Streifen schneiden. Alle Zutaten für die Sauce aufkochen. Shiitake begeben und erkalten lassen. Frühlingszwiebel für Garnitur längs in feine, ca. 4 cm lange Streifen schneiden und kurz in Eiswasser legen.

Zubereitung:

Tofu in Würfel schneiden und mit Sauce marinieren. Kohl, Zwiebeln und Karotten in Streifen schneiden. Sesamöl erhitzen und Gemüse darin anbraten. Sauce mit Tofu und Shiitake zugeben. Ca. 2 Minuten köcheln lassen, dann Udon-Nudeln begeben und nochmals ca. 1 Minute köcheln lassen. Abschmecken und anrichten. Mit Ingwer, Sesam, Sojasprossen und Frühlingszwiebeln garnieren.