

Rezept

Japanischer Nudelsalat

Ein Rezept von Japanischer Nudelsalat, am 23.04.2024

Zutaten

| | |
|---------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| 200 g Udon-Nudeln (aus dem Asienladen oder Reformhaus) | 4 Eier (Größe M) |
| Salz | 3 EL Sake |
| 4 EL Sesamöl | Pfeffer |
| 2 EL Mirin (japanischer Reiswein; aus dem Asienladen) | 2 EL Sojasauce |
| 3 EL eingelegter Ingwer (aus dem Asienladen) | Saft von 1 Zitrone |
| | 250 g Shiitake-Pilze |
| | 3 EL Sesamsamen |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 400 kcal

Zubereitung

1. Die Udon-Nudeln nach Packungsangabe in 6-7 Min. weich garen. Unterdessen die Eier mit Sake verquirlen und pikant mit Salz und Pfeffer abschmecken. In einer beschichteten Pfanne 1 EL Sesamöl erhitzen. Eier angießen und auf kleinster Hitze stocken lassen. Zwischendurch mit einem Holzlöffel bereits gestocktes Ei zur Seite schieben.
2. Die fertig gegarten Nudeln aus dem Wasser heben und in eine große Schüssel füllen. 2 EL Sesamöl mit Sojasauce, Mirin und Zitronensaft zu einer Marinade verrühren und unter die noch warmen Nudeln rühren.
3. Shiitake-Pilze mit einem feuchten Küchentuch abwischen und in feine Streifen schneiden. 1 EL Sesamöl in einer Pfanne erhitzen, Shiitake-Pilze zugeben, mit 2 EL Nudelkochwasser ablöschen und Pilze zugedeckt bei kleiner Hitze in 10 Min. gar köcheln lassen, salzen und pfeffern.
4. Den Ingwer mit etwas Mariniersud unter die Udon-Nudeln rühren. Zum Servieren die fertig gegarten Pilze und das in Stückchen geteilte Omelette vorsichtig unter die Nudeln heben. Nudeln in asiatischen Schüsselchen anrichten und mit Sesam bestreut servieren. Dazu passt ein Riesling.