

Rezept

Kalte Somen-Nudeln mit Sesamsauce

Ein Rezept von Kalte Somen-Nudeln mit Sesamsauce, am 25.04.2024

Zutaten

30 ml Sojasauce	30 ml Mirin
30 ml Sake	1 TL Zucker
400 ml kräftige Dashibrühe (selbst gemacht oder Instant)	6 EL Tahin
½ Salatgurke	1 Frühlingszwiebel
1 Stängel Basilikum	150 g Kochschinken
250 g Somen-Nudeln	2 EL Sesam
	1 TL Salz

Außerdem

10 Eiswürfel

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 445 kcal, 12 g F, 21 g EW, 57 g KH

Zubereitung

1. Sojasauce, Mirin, Sake und Zucker in einem kleinen Topf verrühren und zum Kochen bringen. Dashibrühe und Tahin unterrühren und abkühlen lassen. Die Frühlingszwiebel putzen, waschen und den grünen Teil in feine Ringe schneiden. Die Gurke waschen, in ca. 0,5 cm dicke Scheiben und diese in ca. 0,5 cm dünne Streifen schneiden. Schinken in feine Streifen schneiden. Basilikum waschen und trocken schütteln, Blättchen vom Stängel zupfen.
2. Sesam ohne Fett in einer Pfanne anrösten. In einem großen Topf 2 l Wasser zum Kochen bringen. Die Somen-Nudeln nach Packungsanweisung darin garen. In einer großen Schüssel kaltes Wasser bereitstellen. Die Nudeln abgießen, gleich in das kalte Wasser geben und darin leicht aneinanderreiben. Dann erneut abgießen.
3. Eine Servierschüssel mit etwas kaltem Wasser und mit Eiswürfeln füllen, die Somen-Nudeln darin anrichten und mit dem Basilikum garnieren. Die Sesamsauce, die Gurken- und Schinkenstreifen, die Frühlingszwiebelringe und den Sesam jeweils auf kleine Teller oder Schälchen verteilen und zu den Somen-Nudeln servieren.