

Rezept

Nudeln mit Pak Choi und Shiitake

Ein Rezept von Nudeln mit Pak Choi und Shiitake, am 03.06.2025

Zutaten

4 - 6 Mini-Pak-Choi (ca. 300 g)

4 Frühlingszwiebeln

1 Knoblauchzehe

4-5EL Sojasauce

1EL Reisessig

Salz

20 g Cashewnusskerne (geröstet und gesalzen)

120 g Shiitake-Pilze

20 g Ingwer

200 g Linguine (Kochzeit 7 - 9 Min.)

3 EL Reiswein (Sake; ersatzweise trockener Sherry)

1 TL dunkles Sesamöl

Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 550 kcal

Zubereitung

- 1. Den Pak Choi putzen, waschen und längs vierteln. Die Pilze putzen, mit einem Tuch abreiben und je nach Größe halbieren oder in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Ingwer sowie Knoblauch schälen und fein würfeln.
- 2. Die Nudeln mit den vorbereiteten Zutaten in eine große Pfanne mit hohem Rand oder einen weiten Topf geben. 4 EL Sojasauce mit dem Reiswein, dem Reisessig, 550 ml kaltem Wasser und dem Sesamöl verrühren. Die Mischung sowie ½ TL Salz zu den Nudeln geben. Alles zugedeckt bei starker Hitze zum Kochen bringen.
- 3. Dann die Nudeln offen bei mittlerer bis starker Hitze 10 12 Min. kochen lassen. Dabei ab und zu umrühren, je mehr Flüssigkeit verkocht ist, desto öfter. Die Nudeln probieren. Sind sie nicht durch, bei Bedarf noch 3 5 EL Wasser hinzufügen und kurz weiterköcheln lassen.
- 4 Die fertigen Nudeln mit Sojasauce und Pfeffer abschmecken. Die Cashewnüsse grob zerdrücken und daraufstreuen.