

Rezept

# Pakchoi-Udon-Wok

Ein Rezept von Pakchoi-Udon-Wok, am 05.12.2023

## Zutaten

<b>400 g</b> frische Udon-Nudeln (ersatzweise 200 g getrocknete)	Salz
<b>600 g</b> Baby-Pak-Choi Knoblauchzehen	<b>2 EL</b> Tamari (Sojasauce)
<b>2 EL</b> süße Chili-Sauce	<b>1 Bund</b> Frühlingszwiebeln
<b>½-1 TL</b> Chiliflocken	<b>2 EL</b> Kokosöl
	<b>70 g</b> Gado-Gado-Sprinkle (selbst gemacht, siehe Rezept-Tipp, oder Fertigprodukt)
	<b>30 g</b> geröstete, gesalzene Erdnusskerne

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 505 kcal

## Zubereitung

1. Die frischen Udon-Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsangabe in ca. 3 Min. kochen. (Getrocknete Udon-Nudeln ebenfalls nach Packungsangabe zubereiten.) Abgießen und abtropfen lassen. In einer Schüssel mit Tamari mischen.
2. Den Pakchoi putzen und waschen. Die Stiele hacken, das Grün grob zerrupfen. Die Frühlingszwiebeln putzen und waschen. Die weißen und grünen Teile getrennt in Ringe schneiden. Den Knoblauch schälen und hacken.
3. Das Zwiebelweiß im Kokosöl andünsten, die gehackten Pakchoi-Stiele dazugeben, 2 Min. rührbraten. Den Knoblauch 30 Sek. mitbraten, das Pakchoi-Grün dazugeben und 1 Min. weiter rührbraten. Die Nudeln und die Chilisauce dazugeben und in dem Gemüse erhitzen. Gado-Gado-Sprinkle unterrühren, alles mit Salz und Chili würzen und mit Zwiebelgrün und Erdnüssen bestreuen.