

Rezept

Udon-Nudeln mit Rettich

Ein Rezept von Udon-Nudeln mit Rettich, am 01.03.2024

Zutaten

- | | |
|-------------------------------------|--|
| 1 Stange Lauch | 4 Shiitake-Pilze (ersatzweise 8 große Champignons) |
| 1 Stück Rettich (etwa 150 g) | 4-8 Stück Surimi (gepresstes Krebsfleisch) oder 100 g Tofu |
| 400 g Udon-Nudeln | 700 ml Dashi-Brühe |
| 8 EL Sojasauce | 1 EL Mirin (süßer japanischer Reiswein) |
| 1 TL Zucker | Wasabi (aus der Tube) und eventuell japanischer eingelegter Ingwer |

Rezeptinfos

Portionsgröße Reicht für 4: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 635 kcal

Zubereitung

1. Vom Lauch Wurzeln und welke Teile abschneiden. Lauch längs halbieren, waschen und in 1/2 cm breite Streifen schneiden. Shiitake mit Küchenpapier abreiben und entstielen, die Hüte in Streifen schneiden. Den Rettich schälen und zuerst in ganz feine Scheiben, dann in etwa 1 cm breite Streifen schneiden. Surimi oder Tofu schräg in dünne Scheiben teilen.
2. Die Nudeln in kochendem Wasser etwa 10 Minuten garen, nicht zu weich werden lassen! Also nach 8 Minuten lieber schon mal eine Nudel rausfischen und probieren.
3. Dashi-Brühe mit Sojasauce, Mirin und Zucker aufkochen. Lauch darin 2 Minuten kochen. Pilze und Rettich dazu, 2 Minuten weitergaren. Dann die Nudeln dazu und heiß werden lassen. Mit Surimi oder Tofu belegen und servieren. Bei Tisch nach Belieben mit Wasabi schärfen. Eventuell zwischendurch dazu ein Scheibchen Ingwer essen.