



SCHNELLE UDON- NUDELN MIT GEMÜSE

Zutaten:

2 Personen:

- 400g Udon Nudeln (2x Pckg. findet man in der Asia-Abteilung jedes größeren Supermarkts)
- (Sesam)Öl zum Anbraten
- 1 Frühlingszwiebel
- 1 Zucchini
- 1-2 Karotte

Soße:

- 3 EL Sojasoße
- 1-2 EL Siracha (je nach gewünschter Schärfe)
- 1 TL Zucker
- 1 TL Sesamöl (Raps- oder Sonnenblumenöl geht auch)
- 1/2 Knoblauch Zehe

Topping:

- Etwas Sesam
- Röstzwiebeln
- 1/2 Frühlingszwiebel

So geht's:

- 1** Die Frühlingszwiebel, die Zucchini und die Karotte klein schneiden. In einer Pfanne (Sesam)Öl erhitzen und das Gemüse kurz anbraten.
- 2** Währenddessen Wasser zum Kochen bringen. Die Udon-Nudeln aus der Verpackung nehmen, in eine Schüssel legen und mit heißem Wasser übergießen. Für ca. 3 min ziehen lassen, danach lassen sie sich auch einfach voneinander lösen.
- 3** Die Udon-Nudeln anschließend in die Pfanne geben und kurz mit anbraten.
- 4** In einer kleinen Schüssel die Zutaten für die Soße geben, den Knoblauch pressen und alles miteinander verrühren. Die Soße zum Gemüse und den Nudeln geben, verrühren und kurz mit anbraten.
- 5** Servieren und mit Sesam, Röstzwiebeln und ein paar Frühlingszwiebeln bestreuen.

