



Naengmyeon

Naengmyeon

250 g Buchweizennudeln

400 ml Lien Ying Cold Noodle Soup Suppenbasis

400 ml sehr kaltes Wasser

Eiswürfel nach Geschmack

Gesamtzeit: 1 h 10 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2 Portionen

Toppings:

1 Gurke, in feine Streifen geschnitten

1 gekochtes Ei, halbiert

1 Nashi-Birne, in Scheiben geschnitten

Etwas (eingelegter) Rettich

Lien Ying Bio Gerösteter Sesam

Naengmyeon

1.

Die 400 ml Cold Noodle Soup Basis mit 400 ml kaltem Wasser mischen. Mindestens 1 Stunde im Kühlschrank kühlen (oder für die "Slushie" Variante einfrieren).

Die Buchweizennudeln nach Packungsanweisung kochen.
Nach dem Kochen sofort abgießen. Die Nudeln unter kaltem Wasser mehrfach spülen. Mit den Händen lockern und reiben, damit überschüssige Stärke entfernt wird.
Anschließend in Eiswasser abschrecken.

Die Nudeln in zwei große Schüsseln geben. Die eiskalte Brühe darüber gießen.

Gurkenstreifen, Birnenscheiben, Rettich und Ei darauf anrichten. Optional einige Eiswürfel in die Brühe geben.

Traditionell werden am Tisch noch hinzugefügt: 1–2 TL Essig und etwas koreanischer Senf.