



Gesamtzeit: 10 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 1 Personen

Udon mit Erdnuss Chili Sauce

Udon mit Erdnuss Chili Sauce

1 Packung Lien Ying Udon vorgekocht

2 Esslöffel Nick Peanutbutter creamy

1 Teelöffel Lien Ying Crispy Chili in Öl

1 Esslöffel Lien Ying Shoyu Sojasauce

1 Teelöffel Lien Ying Reis Essig

1 Kleine(s) Knoblauchzehe, fein gehackt

1 Frühlingszwiebel, in Ringe geschnitten

2 Esslöffel Lien Ying Erdnuss Öl

Etwas Lien Ying Bio Gerösteter Sesam

Udon mit Erdnuss Chili Sauce

1.

Udon Nudeln nach Packungsanleitung kochen.

In eine hitzebeständige Schüssel geben: Erdnussbutter, Crispy Chili in Öl, Sojasauce, Reissessig, Knoblauch und das Weiße der Frühlingszwiebel.

Öl in kleinem Topf heiß werden lassen (bis es leicht schimmert). Test mit einem Holzstäbchen machen.

Heißes Öl direkt über die Zutaten gießen — zischt schön und macht alles aromatisch.

Udon Nudeln dazugeben und kräftig vermengen. Mit extra Chili in Öl, Frühlingszwiebelgrün und Sesam toppen.