



Shirataki-Nudeln mit Kimchi

Shirataki-Nudeln mit Kimchi

1 Glas Lien Ying Kimchi

1 Teelöffel Lien Ying Ramen Bouillon

100 ml Wasser

1 Packung Lien Ying Shirataki Noodles Spaghetti Style

3 Esslöffel Lien Ying Premium Sojasauce

300 g Spinatblätter

2 Esslöffel Rapsöl

250 g Tofu

1 Esslöffel Liakada Griechischer Honig Wildblüte

Spritzer Limettensaft

Chiliflocken

0.5 Esslöffel Butter

2 Frühlingszwiebeln

Etwas Salz & Pfeffer

Shirataki-Nudeln mit Kimchi

1.

Gesamtzeit: 40 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2 Personen

Kimchi abtropfen lassen und Saft aufbewahren. Die Spinatblätter waschen und trocken tupfen.

Kimchi mit Öl in einer Pfanne anschwitzen. Brühe und Kimchisaft hinzugeben, sobald das Kimchi weich ist weiter reduzieren.

Den Spinat in einer weiteren Pfanne in Öl anbraten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und zur Seite stellen.

Die Shirataki-Nudeln nach Packungsanweisung zubereiten.

Den Tofu in ca. 2cm dicke Scheiben schneiden und in einer Pfanne beidseitig knusprig braten. Sojasauce, Honig, Limettensaft und Chiliflocken miteinander vermischen und den Tofu hiermit ablöschen. So lange köcheln lassen, bis die ganze Flüssigkeit verdampft ist.

Die Shirataki Spaghetti zum Kimchi geben. Die Butter einrühren, bis sie geschmolzen ist. Spinat und Tofu auf den Kimchi-Nudeln anrichten und mit fein geschnittener Frühlingszwiebel sowie Salz und Pfeffer bestreuen.