



Gesamtzeit: 10 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2 Personen

Chili Butter Udon Nudeln

Chili Butter Udon Nudeln

200 g Lien Ying Udon Nudeln

2 Esslöffel Butter

2 Knoblauchzehen, gehackt

1 Teelöffel Chiliflocken

2 Esslöffel Lien Ying Sojasauce salzreduziert

1 Teelöffel Liakada Griechischer Honig Wildblüte

1 Teelöffel Lien Ying Sesam Öl geröstet

1 Frühlingszwiebel, in Ringe geschnitten

1 Teelöffel Lien Ying Bio Gerösteter Sesam

1 Ei (optional, für eine cremige Version)

Chili Butter Udon Nudeln

1.

Udon-Nudeln nach Packungsanweisung kochen und dann abgießen.

In einer Pfanne die Butter bei mittlerer Hitze schmelzen. Knoblauch und Chiliflocken dazugeben und 30 Sekunden anbraten. Sojasauce, Honig und Sesamöl einrühren.

Die gekochten Udon-Nudeln in die Pfanne geben und gut mit der Sauce vermengen. (Optional ein verquirltes Ei unter ständigem Rühren dazugeben, bis es leicht stockt.) Mit Frühlingszwiebeln und Sesam garnieren.