



Yaki Udon

Yaki Udon

250 g Lien Ying Udon Nudeln

200 g dünn geschnittenes Rindfleisch

1 Zwiebel

2 Karotten

200 g Champignons

150 g Kohl

3 Frühlingszwiebeln

2 Knoblauchzehen

2 Esslöffel Lien Ying Sesam Öl geröstet

Lien Ying Bio Gerösteter Sesam

Sauce:

4 Esslöffel Lien Ying Bio Shoyu Sojasauce

3 Esslöffel Lien Ying Austern Sauce

1 Esslöffel brauner Zucker

1 Esslöffel Lien Ying Reis Essig

Gesamtzeit: 30 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Yaki Udon

1.

Udon Nudeln nach Packungsanleitung kochen. Abtropfen lassen und beiseite stellen.

Zwiebel in dünne Halbmonde, Karotten in feine Streifen, Champignons in dünne Scheiben und Kohl in feine Streifen schneiden. Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden und Knoblauchzehen fein hacken.

In einer kleinen Schüssel Sojasauce, Austernsauce, braunen Zucker und Reisessig vermischen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Beiseite stellen.

Sesamöl in einer großen Pfanne oder einem Wok bei mittlerer bis hoher Hitze erhitzen. Den Knoblauch hinzufügen und kurz anbraten. Das Fleisch hinzufügen und anbraten, bis es durchgegart ist.

Zwiebeln, Karotten, Champignons und Kohl in die Pfanne geben. Anbraten, bis das Gemüse leicht weich, aber noch knackig ist.

Die gekochten Nudeln in die Pfanne geben und gut vermengen. Dann die vorbereitete Sauce über die Nudeln und das Gemüse gießen. Alles gut vermischen. Nach Bedarf mit Salz und Pfeffer abschmecken. Weitere 2-3 min. anbraten.

Vor dem Servieren mit gehackten Frühlingszwiebeln und
Sesamsamen garnieren.