

Udon-Nudeln in Erdnuss-Sauce

Hast du schon einmal Udon-Nudeln probiert? Sie sind extra dick und können dadurch umso mehr Sauce aufnehmen. Wir ertränken sie daher gerne in einer Tomaten-Erdnuss-Sauce. Ein wenig Sesam oben drauf und schon hast in nur wenigen Minuten ein extrem reichhaltiges Wohlfühl-Gericht gezaubert.



Udon-Nudeln in Erdnuss-Sauce | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (2 Portionen): 600 Gramm Udon-Nudeln | 200 Gramm Tomaten | 100 Gramm Zwiebeln | 2 Stück Frühlingszwiebeln | 1 Teelöffel Sesamöl | 1 Teelöffel Zucker | 1 Teelöffel Sojasauce | 1 Teelöffel Sesam | 70 Gramm geröstete und gesalzene Erdnüsse | 50 Gramm brauner Zucker | 10 Gramm Paprikapulver | 7 Gramm milde Chiliflocken | 4 Gramm Salz | 2 Gramm Knoblauchpulver | 100 Milliliter Wasser | 75 Gramm Kokosmilch | 15 Milliliter Zitronensaft



Udon-Nudeln in Erdnuss-Sauce | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (20 Minuten): 1. [Erdnuss-Sauce](#) anmischen. 2. Zwiebel schälen und fein hacken. 2. Tomaten waschen, Kerngehäuse entfernen und fein würfeln. 3. In einem kleinen Topf Zwiebeln und Tomaten im Reisöl anbraten. 4. Mit Sojasauce ablöschen, Erdnuss-Sauce und Zucker hinzugeben und die Sauce aufkochen. 5. Udon-Nudeln hinzugeben und drei Minuten gar ziehen lassen. 6.. Währenddessen die Frühlingszwiebeln grob hacken und anbraten. 7. Frühlingszwiebeln und Sesam auf die Nudeln geben und direkt servieren.

Jetzt noch mehr [asiatische Rezepte](#), [vegane Hauptgerichte](#), [Rezepte mit Erdnüssen](#) oder weitere [Pasta-Rezepte](#) entdecken!

Nährwerte/Portion: 989 Kalorien | 53 Gramm Fett | 156,5 Gramm Kohlenhydrate | 13,4 Gramm Eiweiß