



Sesamnudeln mit geröstetem Pak Choi und Erdnussauce

Zutaten

1.5 Esslöffel Sojasauce (etwas mehr zum Ablöschen)

2 Esslöffel Erdnussbutter

1 Esslöffel Erdmandelcreme

1 Esslöffel Zitronensaft

1 Teelöffel Tahin

1 Teelöffel Sriracha

1 Zehe(n) Knoblauch

300 g Reisnudeln

3 Teelöffel Gemüsebrühepulver

2 Stück(e) Pak Choi

2 Esslöffel schwarzer Sesam

4 Esslöffel Sesamöl

Kochzeit: 45 min

Gesamtzeit: 45 min

Portionen: 2

Zubereitung

1.

Mische die Erdnussbutter mit 1 EL der Sojasauce, der Erdmandelcreme, dem Zitronensaft, Tahin & Sriracha zu einer dicken Sauce. Presse den Knoblauch hinzu und schmecke alles noch mit Salz & Pfeffer ab.

2.

Koche Wasser auf, fülle es mit der Gemüsebrühe in eine Schüssel und lasse die Nudeln mit geschlossenem Deckel 10 Minuten darin garen.

3.

Röste währenddessen den schwarzen Sesam ohne Öl an und wasche und halbiere den Pak Choi. Diesen brätst du in einer großen Pfanne im Sesamöl an und nimmst ihn anschließend aus der Pfanne.

4.

Seihe die Nudeln ab, fange 75 ml des Nudelwassers auf und mische es unter die Erdnusssauce.

5.

Brate die gegarten Nudeln leicht im Sesamöl an, lösche sie mit ein wenig Sojasauce ab und rühre zum Schluss die Erdnusssauce unter.

6.

Richte deine Nudeln mit dem gerösteten Pak Choi und dem
gebratenen schwarzen Sesam an.