



# Udonnudeln mit Pak Choi in Erdnusssoße



2 Portionen



30 Min.

## Zutaten

### Für die Soße

3 El cremige  
Erdnussbutter

1 El geröstetes Sesamöl

3 El Sojasauce

1 Tl Chiliöl

1 El Austernsauce  
(optional)

2 Frühlingszwiebeln

2-3 Stk. Baby Pak Choi

1 El geröstetes Sesamöl

400g Udon-Nudeln

1 Bd. Koriander

2 El Erdnüsse

## Zubereitung

1. Alle Zutaten für die Soße in einer Schüssel kombinieren. Je nach gewünschter Cremigkeit 250-300 ml Wasser hinzugeben und alles zu einer glatten Soße verrühren.
2. Die Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden, die grünen Ringe für später zur Seite legen. Den Pak Choi waschen und längs halbieren oder nach Belieben in kleinere Stücke schneiden. Koriander und Erdnüsse grob hacken.
3. In einer hohen Pfanne das Sesamöl erhitzen. Den weißen Teil der Frühlingszwiebeln und den Pak Choi darin einige Minuten lang andünsten. Die Udon-Nudeln und die Erdnusssoße hinzugeben, alles gut vermischen und einige Minuten lang erhitzen.
4. Mit Koriander, Erdnüssen und Lauchzwiebelgrün toppen und servieren.

Guten  
Appetit!