

Gebratene Nudeln mit Schweinefleisch & Gemüse

Gesamtzeit **35 Min.** 20 Min. Vorbereitungszeit 15 Min. Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):
3.637 kJ / 867 kcal

Fett: **48,8 g** Eiweiß: **48,6 g**
Kohlenhydrate: **54,3 g**

ZUTATEN

2 Portion(en)

- 250 g** Schweinebauch, in Würfeln
- 1** rote Zwiebel, in Streifen
- 75 g** Zuckerschoten, diagonal halbiert
- 0,5 Bund** Frühlingszwiebeln, in groben Ringen
- 1** Knoblauchzehe, in feinen Würfeln
- 15 g** frischer Ingwer, in feinen Würfeln
- 1** kleine Chilischote, in feinen Würfeln
- 200 g** Ramen
- 5 EL** Bratöl
- 0,5** Saft von einer halben Orange
- 5 EL** Kikkoman Teriyaki Wok Sauce mit geröstetem Sesam
- 2 EL** Kikkoman natürlich gebräute Sojasauce
- 1 EL** Kikkoman geröstetes Sesamöl
- Für das Topping:**
- 1 EL** Orangenabrieb
- 1** Frühlingszwiebel, in feinen Ringen
- 1 EL** geröstete Sesamkörner
- 175 g** Kimchi, fertig gekauft

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Wasser in einem Wok zum Kochen bringen. Schweinebauch dazugeben, ca. 10 Minuten kochen, heraus nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Schritt 2

1 EL Öl im Wok erhitzen, den Schweinebauch knusprig braten, herausnehmen und abtropfen lassen.

Schritt 3

1 EL Öl in den Wok geben, Zwiebel und Zuckerschoten dazugeben und anbraten. Frühlingszwiebeln zufügen und ebenfalls anbraten. Das Gemüse herausnehmen und zur Seite stellen.

Schritt 4

Knoblauch, Ingwer und Chili mit dem übrigen Öl in den Wok geben und anbraten. Schweinebauch und das angebratene Gemüse zufügen.

Schritt 5

Alles mit Orangensaft, Kikkoman Teriyaki Sauce, Kikkoman Sojasauce und Kikkoman Sesamöl verfeinern.

Schritt 6

Ramen dazugeben und kurz miterhitzen.

Schritt 7

Das Gericht mit Orangenabrieb, Frühlingszwiebel und Sesam toppen und mit Kimchiservieren.