KIKKOMAN

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 gebraute 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.