KIKKOMAN

Teriyaki-Udon-Nudeln mit Shiitake-Pilzen

Gesamtzeit **30 Min.** **15 Min.** Vorbereitungszeit **15 Min.** Kochzeit

ZUTATEN

2 Portion(en)

150 g	Shiitake-Pilze
3 EL	Rapsöl
1	rote Zwiebel, in Streifen
100 g	Fenchelknolle, in Streifen
2	Knoblauchzehen, gehackt
1	rote Chilischote, gehackt
30 g	Ingwer, gehackt
125 g	Cocktail-Tomaten, halbiert
100 ml	Wasser oder Gemüsebrühe
300 g	Udon-Nudeln (Vakuumpack, gekocht)
100 ml	Kikkoman Teriyaki Wok Sauce mit geröstetem Sesam
1 EL	Kikkoman geröstetes Sesamöl
2 EL	Sesam, geröstet

ZUBEREITUNG

Schritt 1

3 EL Rapsöl - **1** rote Zwiebel, in Streifen - **100 g** Fenchelknolle, in Streifen - **150 g** Shiitake-Pilze
Rapsöl in einem großen Wok erhitzen, Zwiebel und Fenchel 3 Min. braten, oft umrühren. Die Stiele der Shiitake-Pilze abschneiden, große Pilze halbieren oder vierteln. Mit in den Wok geben, zusammen weitere 2 Min. braten.

Schritt 2

2 Knoblauchzehen, gehackt - **1** rote Chilischote, gehackt - **30 g** Ingwer, gehackt - **125 g** Cocktail-Tomaten, halbiert - **100 ml** Wasser oder Gemüsebrühe
Knoblauch, Chili, Ingwer und Tomaten ebenfalls in den Wok geben, nochmal 2 Min. braten. Mit Wasser oder Brühe ablöschen und mit Deckel 5 Min. dünsten.

Schritt 3

300 g Udon-Nudeln (Vakuumpack, gekocht) - **100 ml** Kikkoman Teriyaki Wok Sauce mit geröstetem Sesam **1 EL** Kikkoman geröstetes Sesamöl
Udon-Nudeln in einer Schüssel mit heißem Wasser kurz lockern, herausnehmen und in den Wok geben. Kikkoman Teriyaki Wok Sauce Sesam und Kikkoman Sesamöl zugeben. Mischen und kurz kochen lassen, bis die Nudeln schön glasiert sind.

Schritt 4

2 EL roasted sesame seeds
Teriyaki-Udon-Nudeln anrichten und mit Sesam bestreuen.