

# 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** Kefen, 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-Nudeln  
**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** Kim-Chi-Kohl, fertig gekauft

## ZUBEREITUNG

### Schritt 1

Wasser in einem Wok zum Kochen bringen. Schweinebauch dazugeben, ca. 10 Minuten garen, 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 Kefen 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

Nudeln dazugeben und kurz miterhitzen.

## **Schritt 7**

Das Gericht mit Orangenabrieb, Frühlingszwiebel und Sesam toppen und mit Kim-Chi-Kohl servieren.