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	Cherrytomaten, halbiert
100 ml	Wasser oder Gemüsebouillon
300 g	Udon-Nudeln (Vakuumpack, gekocht)
100 ml	Kikkoman Teriyaki Wok Sauce mit geröstetem Sesam
1 EL	Kikkoman geröstetes Sesamöl
2 EL	geröstetes Sesamöl

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 Minuten braten, oft umrühren. Die Stiele der Shiitake-Pilze abschneiden, grosse Pilze halbieren oder vierteln. Mit in den Wok geben, zusammen weitere 2 Minuten braten.

Schritt 2

2 Knoblauchzehen, gehackt - **1** rote Chilischote, gehackt - **30 g** Ingwer, gehackt - **125 g** Cherrytomaten, halbiert - **100 ml** Wasser oder Gemüsebouillon
Knoblauch, Chili, Ingwer und Tomaten ebenfalls in den Wok geben, nochmal 2 Minuten braten. Mit Wasser oder Bouillon ablöschen und mit Deckel 5 Minuten 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 Sesam, geröstet
Teriyaki-Udon-Nudeln anrichten und mit Sesam bestreuen.