

YAKISOBA

Japanische Bratnudeln mit Kohl

Zutaten

- Öl
- Nudeln
- (Speck)
- Weißkohl oder Spitzkohl
- gewürfelte Zwiebel
- geriebener Ingwer
- Yakisoba-Sauce
(besteht aus Sojasauce, Sōsu
- japanische
Worcestershiresauce und
Sake



Zubereitung

Der Name ist verwirrend, denn trotz „Soba“ (die gebräuchliche Bezeichnung für Buchweizennudeln), werden hier keine Buchweizennudeln verwendet. Stattdessen nimmt man normale Weizennudeln (heißen im asiatischen Supermarkt "Chuka Soba", alternativ „Mie-Nudeln“ oder auch "Ramennudeln", Spaghetti oder Tagliatelle).

Nudeln in gesalzenem Wasser kochen

Kohl grob in mundgerechte Stücke schneiden

Öl erhitzen - Zwiebel (mit dem Speck) anschwitzen

Kohl hinzugeben, etwas weich braten

Nudeln hinzugeben

Yakisoba Sauce nach Geschmack einrühren, vermengen, abschmecken und alles zusammen ein paar Minuten anbraten

Dieses Rezept stammt aus dem
Herd & Ofen Podcast:

Folge 8
Regional Einkaufen

www.herdundofen-podcast.de/8