

Udon Nudelsuppe

25–35 Min

Zubereitung

1 Im ersten Schritt die Gemüsebrühe mit der Sojasauce und Mirin in einen Topf geben und bei schwacher Hitze köcheln lassen. Mit einer kleinen Prise Salz würzen.

> **TIPP:** Achtung: Da die Sojasauce an sich schon sehr salzig ist, das Salz vorsichtig dosieren.

2 Im nächsten Schritt die Jungzwiebel in feine Ringe schneiden. Dann in einem separaten Topf Wasser für die Eier zum Kochen bringen. Eier anschließend für fünf Minuten kochen und sofort kalt abschrecken.

3 Jetzt den Pak Choi waschen, halbieren und in der Suppe für drei Minuten mitkochen lassen. Anschließend die Nudeln hinzugeben und für drei Minuten ziehen lassen.

4 Zum Schluss die Nudeln und den Pak Choi in eine Schüssel geben und kräftig Pfeffer darüber mahlen. Etwas Butter hinzugeben und schmelzen lassen. Dann die Suppe, die Jungzwiebel und einen Schuss Sesamöl hinzugeben. Zu guter Letzt das Ei schälen, halbieren und darauf platzieren.

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

400 g	Dicke Udon Nudeln
2 Stk.	Pak Choi
2 Stk.	Jungzwiebel
800 ml	Gemüsebrühe
6 EL	Sojasauce
2 EL	Mirin
2 EL	Butter
2 EL	Sesamöl
4 Stk.	Bio Eier
1 Prise	Meersalz jodiert grob
1 Prise	Pfeffer schwarz ganz
0.5 TL	Ingwer gemahlen