KIKKOMAN

Miso-Nudeln mit Gemüse in Erdnusssauce

Gesamtzeit **20 Min.** **15 Min.** Vorbereitungszeit **5 Min.** Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):
2.192 kJ / 523,5 kcal

Fett: **19,5 g** Eiweiß: **14,9 g**
Kohlenhydrate: **68,2 g**

ZUTATEN

2 Portion(en)

150 g	Instant-Ramen-Nudeln
100 g	Pak Choi
1	Zwiebel
0,5	Karotte
30 g	geschälte Edamame
1	Knoblauchzehe
1 EL	Erdnussbutter
2 TL	Kikkoman geröstetes Sesamöl
2 TL	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
1 TL	Miso-Paste
0,25 TL	Chilipulver
1 EL	Zitronensaft
1 TL	Zucker
60 ml	Wasser
	Frühlingszwiebel zum Garnieren
2 EL	Erdnüsse

ZUBEREITUNG

Schritt 1

150 g Instant-Ramen-Nudeln - **100 g** Pak Choi - **1** Zwiebel - **0,5** Karotte - **30 g** geschälte Edamame - **1** Knoblauchzehe - **1 TL** Kikkoman geröstetes Sesamöl
Die Nudeln nach Packungsanweisung kochen.

Gemüse fein hacken und in Kikkoman Sesamöl 2 Minuten anbraten, dabei häufig umrühren.

Schritt 2

1 EL Erdnussbutter - **1 TL** Kikkoman geröstetes Sesamöl - **2 TL** Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce - **1 TL** Miso-Paste - **0,25 TL** Chilipulver - **1 EL** Zitronensaft - **1 TL** Zucker - **60 ml** Wasser
Alle Zutaten in einer Schüssel vermischen. Zum Gemüse in die Pfanne geben, gekochte Nudeln hinzufügen und alles vermengen.

Schritt 3

1 Frühlingszwiebel - **2 EL** Erdnüsse
Die Erdnüsse und die Frühlingszwiebel hacken. Die Nudel-Gemüse-Mischung in eine Lunchbox geben und mit den Zwiebeln und Erdnüssen bestreuen.