



# Udon Nudelsuppe

für 2 Portionen | 15 Minuten | 323 kcal

Kake Udon Nudelsuppe ist ein einfaches, aber unglaublich schmackhaftes Gericht, das die Essenz der japanischen Küche einfängt. Mit meiner einfachen Anleitung und den vielseitigen Topping Variationen zauberst du im Handumdrehen eine warme, wohltuende Suppe auf den Tisch. Perfekt für jede Jahreszeit!

## Zubereitung:

1. Die Zutaten für die schnelle Udon Nudelsuppe bereitlegen. Die Dashi Brühe sollte bereits fertiggekocht sein (hier geht's es zum Rezept).
2. Wir kümmern uns zuerst um die Toppings, damit beim Servieren dann alles schnell geht. Die Eier in einem kleinen Topf mit Wasser zum Kochen bringen und für 6-7 Minuten köcheln lassen, bis sie weichgekocht sind. Die Eier unter kaltem Wasser abschrecken, schälen und zur Seite stellen.
3. Den festen Tofu in Scheiben schneiden. Sesamöl in einer Pfanne erhitzen und die Tofu Scheiben bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun anbraten und zur Seite stellen.
4. Frühlingszwiebeln unter fließendem Wasser waschen, abtropfen lassen und in feine Ringe schneiden. Die Wurzelenden entfernen.
5. Die Dashi Brühe zum Kochen bringen. Parallel dazu in einem weiteren großen Topf Wasser für die Udon Nudeln zum Kochen bringen (pro Portion Udon Nudeln 2 Liter Wasser).
6. Die aufgekochte Dashi Brühe mit Sojasauce, Mirin und Sake abschmecken und die Hitze abstellen.
7. Sobald das Wasser für die Nudeln kocht, die Udon Nudeln hineingeben und 2-3 Minuten leicht köchelnd garen. Zwischendurch vorsichtig umrühren. Die garen Udon Nudeln durch ein Sieb abgießen und auf mittelgroße Schüsseln verteilen.
8. Die Brühe über die Udon Nudeln gießen. Die gebratenen Tofu Scheiben und die weich gekochten Eier als Topping hinzufügen. Mit den Frühlingszwiebeln und dem Togarashi garnieren.
9. Heiß servieren und mit Stäbchen essen. Die Brühe kann direkt aus der Schüssel geschlürft werden. Fertig – Itadakimasu!

## Zutaten:

- 2 Portionen Udon Nudeln
- 200 g fester Tofu (geeignet zum Braten)
- 2 Eier
- 2 Frühlingszwiebeln
- etwas Sesamöl
- etwas Shichimi Togarashi

### Für die Brühe:

- 1 Liter Dashi Brühe
- 4 EL Sojasauce
- 4 EL Mirin
- 3 EL Sake

