

Kake Udon Nudelsuppe

für 2 Portionen | 15 Minuten | 323 kcal

Diese schnelle Udon Nudelsuppe ist im Handumdrehen fertig ist. Die Brühe für dieses Gericht besteht aus Dashi und Sojasauce. Abgeschmeckt wird die Suppe mit Mirin und Sake, frische Frühlingszwiebeln bilden das finale Topping!



Zutaten (2 Portionen)

360 g Udon Nudeln (hier vorgekochte Udon Nudeln)
700 ml Dashi Brühe (= 1 Beutel Instant Dashi)
4 EL Sojasauce
4 EL Mirin
3 EL Sake
3 Frühlingszwiebeln

Zutaten auf 1mal1japan.de/shop bestellen und direkt nach Hause liefern lassen – ab 39€ sogar versandkostenfrei!

Zubereitung (15 Minuten)

1. Zutaten für die schnelle Udon Nudelsuppe bereitlegen. In einem großen Topf Wasser für die Udon Nudeln zum Kochen bringen (pro 180 g Udon Nudeln 2 l Wasser).
2. Frühlingszwiebeln unter fließendem Wasser waschen, abtropfen lassen und in feine Ringe schneiden (am besten mit einem großen Messer vom Lauch abwärts schneiden, die Wurzelende entfernen).
3. Parallel dazu in einen großen Topf 700 ml Wasser geben und einen Beutel Dashi Brühe (bei Instant Dashi No Moto) einrieseln lassen (oder eine selbstgemachte Dashi Brühe erhitzen). Die Brühe gut umrühren und zum Kochen bringen.
4. Sobald das Wasser für die Nudeln kocht, die Udon Nudeln hineingeben und 2 bis 3 Minuten leicht köchelnd garen. Zwischendurch vorsichtig umrühren.
5. Die aufgekochte Dashi Brühe jetzt mit Sojasauce, Mirin und Sake abschmecken. Einen Teil der Frühlingszwiebeln in die Brühe geben und die Hitze abstellen.
6. Die garen Udon Nudeln durch ein Sieb abgießen und auf mittelgroße Schüsseln verteilen. Auf die Udon Nudeln jetzt die Brühe verteilen und mit den restlichen Frühlingszwiebeln garnieren.
7. Heiß servieren und mit Stäbchen essen sowie die Brühe direkt aus der Schüssel schlürfen. Fertig – Itadakimasu!