

JapChae - Koreanischer Glasnudelsalat



Zutaten für ca. 10 Portionen / Dauer: ca. 60 Min.:

<p>Generell:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Glasnudeln 300g (Typisch 500g Packung)-----> - Champignons (evtl. auch andere Pilze) - 1 Möhre - 1 große Zwiebel - Spinat (beliebig) - Paprika (optional) - Sesamöl - Sesam (geröstet) <p><i>Optional:</i> Schweinefleisch (gehackt) 200g</p>		<p>Soße für Glasnudeln:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sojasoße 4 TL - Zucker 2 TL <p><i>(Aber eigentlich je nachdem, wie süß und wie stark nach Sojasoße schmeckend man die Nudeln haben möchte!)</i></p>	<p>Zum Würzen von Gemüse: Salz, Pfeffer (beliebig)</p> <hr/> <p>Zum Marinieren:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 TL Sojasoße - Knoblauch (2 tl) - Zucker 2/3 TL - Pfeffer - Schnittlauch 1TL
---	---	---	---

Zubereitung:

1. Glasnudeln im warmen/heißen Wasser einweichen (bis sie sich wie Nudeln anfühlen) und Fleisch in dünne Streifen schneiden und in Soße für ca. 30 Min. marinieren.

In der Zwischenzeit:

2. Möhre, Zwiebel in dünne Streifen schneiden und Pilze in Scheiben schneiden.
3. Spinat im warmen Wasser zerfallen lassen, abschrecken und abtropfen lassen.
4. Im Topf oder Pfanne genügend Wasser einfüllen und mit Soße für Nudeln aufkochen lassen (quasi „Sojasoße-Zucker-Wasser“ kochen). Wenn das Wasser kocht, die Nudeln im Wasser für ca. 3-5 Min. kochen lassen und rausnehmen (sie werden schön dunkelbraun). Wichtig: danach NICHT mit kaltem Wasser abschrecken!

In der Zwischenzeit:

5. Gemüse und Fleisch in einer Pfanne braten
6. Nudeln, Gemüse und Fleisch mit Sesamöl und Sesam in eine Schüssel geben und gut mischen!

Guten Appetit!! :)