

Soba Nudeln mit Pak Choi und Pilzen

Zutaten

250 g	Soba Nudeln (Buchweizennudeln)
2 EL	Sesamöl
1	rote Zwiebel, gewürfelt
1	Knoblauchzehe, zerdrückt
200 g	Shiitake-Pilze
250 g	braune Champignons
400 g	Pak Choi
5 EL	Sojasauce
4	Frühlingszwiebeln, in Ringe geschnitten
1 EL	Sesam, geröstet

Zubereitung:

1. Die Soba Nudeln in einer Schale mit kochendem Wasser bedecken und einweichen lassen (siehe Packungsanleitung). Anschließend das Wasser gründlich abgießen.
2. Sesamöl in einem Wok erhitzen. Die rote Zwiebel und den Knoblauch darin kurz anschwitzen. Danach die Pilze hinzugeben und andünsten, bis sie gar sind. Dann den Pak Choi hinzugeben und zusammenfallen lassen.
3. Die Soba Nudeln hinzufügen und alles verrühren, anschließend mit der Sojasauce übergießen. Die Mischung 2 – 3 Minuten aufkochen lassen.
4. Die Nudelpfanne anrichten und mit dem gerösteten Sesam und den Frühlingszwiebeln garnieren.

Guten Appetit!