

## Yakisoba

Rezept für 4 Personen



Vegetarisch, Laktosefrei

**Nährwert / Portionen** 569 kcal

## Zubereitung

### Zutaten Würzsauce

- 2 EL Ingwer, gerieben
- 100 ml Sojasauce
- 100 ml Japanische Brühe (siehe S. 67)
- 3 EL Ketchup
- 1 EL Worcestersauce
- 2 TL Reissessig
- 1 EL Zucker

### Zubereitung Würzsauce

Alle Zutaten für die Sauce vermischen.

### Zutaten Sobanudeln

- 360 g Sobanudeln
- 1 Zwiebel, in Streifen geschnitten
- ½ Spitzkohl, in feine Streifen geschnitten
- 160 g Austernpilze, halbiert
- 80 g Edamame
- 80 g Spinatblätter
- 2 EL Öl zum Braten
- 4 Eier
- Salz

### Zubereitung Sobanudeln

Die Nudeln nach Packungsangaben kochen. Das gerüstete Gemüse bis und mit Edamame in einer beschichteten Pfanne kurz anbraten, Nudeln in die Pfanne geben und mitbraten. Die Sauce zufügen und unter Rühren braten, bis die -Flüssigkeit komplett von den Nudeln aufgenommen wurde. Spiegeleier braten. Zum Schluss den Spinat unter die Nudeln geben und zusammen mit einem Spiegelei auf einem Teller anrichten. Mit fein geschnittenen Noriblättern und Umami-Microgreens garnieren.

### Garnitur

- Nori-Blätter, fein geschnitten
- Umami-Microgreens