

Was ihr mit den ganzen Nudeln zu Hause jetzt machen sollt?  
Mal was anderes! Eine leckere, einfache Erdnuss-Sauce.  
Das Rezept hat Ric bei YouTube entdeckt und wir verlinken Euch das Video in der Bio.

Seine leicht abgewandelte und **noch schnellere** Variante findet Ihr aber nur hier!

### **Was es braucht?**

- 200g Nudeln (Udon Nudeln sind am besten - schmale Bandnudeln gehen aber auch)
- 3 Frühlingszwiebeln
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 kleines Stück Ingwer (Lass ich weg)
- 1 rote Chili
- 2 EL Erdnussbutter (ruhig große Löffel)
- 1 TL Sesamöl (Hatte ich nicht, ist aber bestimmt besser mit)

Frischer Koriander (Mag ich nicht)

1 EL Reisweinessig (Hatte nur normalen Essig – ging auch)

1 EL (dunkle) Sojasauce (Hatte nur „helle“)

Sesam oder gehackte Erdnüsse

### **Was ist zu tun?**

- Nudeln kochen ( Udon Nudeln kann man wohl einfach nur warm machen, aber wer hat die schon...)
- Die Frühlingszwiebeln schneiden
- Knoblauch kleinhacken und anpressen
- Die Chili kleinhacken
- Alles in der Pfanne auf mittlerer Temperatur anschwitzen
- Sesamkerne und Erdnuss-Hack dazu geben und rösten
- Erdnussbutter dazu und anschmelzen lassen
- Etwas Sojasauce und Essig dazu
- Die fertigen Nudeln in die Pfanne geben, anbraten und alles miteinander vermengen
- Nach belieben noch ein paar wahllose Gewürze drüber Streuen

Und wenn Ihr alles richtig gemacht habt, dann sieht es am Ende genauso aus wie hier.  
Viel Spaß und guten Appetit!