

Kake Udon – schnelle japanische Nudel-Suppe

Zutaten: (für 4 Personen)

- 400 g getrocknete Udon Nudeln
- 1.2 l Instant Dashi-Brühe (nach Angaben auf der Packung aus Kombu- und Bonito-Pulver zubereitet)
- 8 EL Soja-Sauce
- 8 EL Mirin
- 6 EL Sake
- 6 Frühlingszwiebeln, mit samt dem Grün in Rädchen geschnitten
- Togarashi (Gewürz aus Chili, hellem und dunklem Sesam, Sansho, Yuzu, grünen Algen, Mohnsamen, Shiso)

Zubereitung:

Die Nudeln in ungesalzenem Wasser nach Angaben auf der Packung «al dente» kochen. Das Wasser abgiessen und die Nudeln kalt abschrecken.

Die Nudeln auf die Schälchen verteilen.

Das Wasser für die Brühe aufkochen, das Instant-Dashi-Pulver zugeben und die Brühe vom Herd ziehen. Soja-Sauce, Mirin und Sake und etwa die Hälfte der Frühlingszwiebeln zugeben.

Die heisse Brühe über die Nudeln giessen. Die restlichen Frühlingszwiebeln über die Nudeln verteilen. Nach Belieben mit Togarashi würzen.