

# Koreanische Udon-Nudelsuppe mit Kimchi und Edamame

## Zutaten (für 3 Personen):

- 150 g Kimchi
- 300 g frische Udon-Nudeln
- 10 g frischer Ingwer
- 0.5 Bund Frühlingszwiebeln
- 1 Karotte
- 1 weißer Rettich
- 1 Zehe Knoblauch
- 3 Eier
- 30 ml Sojasoße
- 20 ml Sesamöl
- 20 g Sesam
- 30 ml Rapsöl
- 10 g Zucker
- 10 ml Weißwein-Essig
- 1 rote Chili-Schote
- Salz
- Pfeffer
- 100 g (TK) Edamame
- 1 l Gemüsebrühe

Karotte und Rettich schälen. Das Gemüse mithilfe eines Julienne-Schneiders in dünne und längliche Streifen schneiden. Die äußere Schalenschicht der Frühlingszwiebeln abziehen, die oberen Enden und Wurzelansätze entfernen. Die Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden, die grünen und weißen Ringe voneinander trennen. Die Chili-Schote aufschneiden, Kerne entfernen und in dünne Streifen teilen. Die eingelegten Kimchi-Kohlblätter etwas abtropfen lassen und in mundgerechte Stücke schneiden. Knoblauch und Ingwer schälen und fein würfeln.

Edamame-Bohnen kurz blanchieren. Abgießen, etwas auskühlen lassen und aus den Schalen pulen.

Die Eier je nach Größe etwa 5,5-7 Minuten wachweich kochen. Den Sesam kurz in einer Pfanne rösten und abkühlen lassen.

Für die Suppe Rapsöl in einen Topf geben und erhitzen. Kimchi, Knoblauch, Ingwer und die weißen Frühlingszwiebel-Ringe hineingeben und kurz anbraten. Den Ansatz dabei etwas salzen und pfeffern. Die Brühe angießen und alles bei milder Hitze 10 Minuten sanft köcheln lassen. Nach 5 Minuten die Hälfte der Möhren- und Rettichstreifen sowie die Edamame hinzufügen. Sie sollten beim Servieren noch etwas Biss haben.

Zum Ende der Garzeit die Udon-Nudeln in die Suppe geben. Frische Udon-Nudeln können manchmal zusammenkleben. Mithilfe einer Gabel kann man sie in der Brühe gut voneinander trennen. Die Nudeln 2-3 Minuten mitkochen lassen. Getrocknete Nudeln brauchen länger und müssen entsprechend eher hinzugefügt werden. Man kann sie aber auch einige Minuten vorkochen. Alles mit Sojasoße, der Hälfte des Sesamöls sowie Essig, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Eier pellen und halbieren. Wie folgt anrichten: Die Suppe in Schalen füllen und die restlichen Gemüsestreifen darin verteilen. Eihälften, grüne Frühlingszwiebeln und Chili hinzufügen. Die Suppe zum Schluss mit den gerösteten Sesamkörnern bestreuen und das restliche Sesamöl darüber träufeln.

## Was kosten die Zutaten für die Nudelsuppe?

Der Preis für 3 Personen beträgt 9,20 Euro. Mit 3,20 ist der Kimchi die teuerste Zutat.

Sendung/Quelle: Familien-Kochduell

Sendetermin: 07.03.2022

Koch/Köchin: Marie-Luise Hasselmann

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)