

## „Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



### Koreanische Somennudel mit Eierschwammerl

**Koch: Sohyi Kim**

#### Zutaten

(2 Personen)

- 200 g Somennudeln (dünne Weizennudeln)
- Sesam
- 1 gehackte Zwiebel
- Sonnenblumenöl
- Sojasauce
- 4 EL dunkles Sesamöl
- 2 EL Sushi-Essig
- 250 g kleinere geputzte Eierschwammerl
- Bibimsauce (Chilipaste)
- Zucker
- Salat je nach Saison

#### Zubereitung

Sesam in der Pfanne leicht braun anrösten, in eine Schüssel geben und abkühlen lassen.

Somennudeln in kochendes Wasser geben und ca. 1 min. „al dente“ kochen.

Quelle: ORF extra

Danach in ein Sieb gießen, mit kaltem Wasser abschrecken und die Stärke gut auswaschen.

Gehackte Zwiebel mit Sonnenblumenöl anrösten, dann Sojasauce und Sushi-Essig beimengen. Anschließend geputzte Eierschwammerl dazugeben.

Sojasauce, Sesamöl, Sushi-Essig, Bibimsauce und etwas Zucker zu den Nudeln geben und gut mischen.

Auf einem Teller Salat anrichten und die Nudelmischung in der Mitte platzieren. Darauf die Eierschwammerl geben und mit etwas Sesam garnieren und servieren.