Scherennudeln mit Kimchi-Sauce

Ein Rezept von Mario Kotaska

Zutaten (für vier Portionen):

Scherennudeln
500 g Weizenmehl, Type 405
300 ml Wasser, kalt
1 TL Salz
2 EL raffiniertes Olivenöl

Kimchi-Sauce
300 g veganes Kimchi aus dem Glas
2 EL raffiniertes Olivenöl
1 EL Gochujang-Paste
200 ml Hafersahne
3 Frühlingszwiebeln
200 g Baby-Spinat
3 EL Sojasauce

Erdnuss-Chili-Crunch
3 EL Erdnussöl
2 Knoblauchzehen
3 EL ungesalzene Erdnüsse
1 TL weißer Sesam
1 TL Chiliflocken
1 Prise Salz

Zubereitung (circa 45 bis 50 Minuten):

Für den Nudelteig Mehl, Salz, Wasser und Olivenöl in einer Schüssel einige Minuten lang kräftig zu einem glatten, elastischen Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen und abgedeckt circa 20 bis 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Für die Sauce Kimchi in einer tiefen Pfanne oder in einem Topf in raffiniertem Olivenöl anschwitzen. Gochujang-Paste und Hafersahne dazugeben. Circa fünf Minuten köcheln lassen. In der Zwischenzeit die Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden und drei Viertel davon zur Sauce hinzufügen. Den Rest für die Garnitur aufbewahren. Sojasauce ebenfalls dazugeben, den Baby-Spinat unterschwenken und alles bei niedriger Hitze warmhalten.

Für den Erdnuss-Chili-Crunch die Knoblauchzehen in dünne Scheiben schneiden und in Erdnussöl rösten. Die knusprigen Knoblauchscheiben aus dem Öl herausnehmen und auf Küchenpapier entfetten.

Im verbliebenen, nun schon aromatisierten Öl die ungesalzenen Erdnüsse und den Sesam anrösten. Eine Prise Salz, Chiliflocken und zum Schluss die entfetteten Knoblauchscheiben zum Crunch geben und bis zum Servieren beiseitestellen.

Wasser in einem großen Topf mit Salz zum Kochen bringen. Mit einer sauberen Schere etwa drei Zentimeter lange, nicht zu dicke Teigecken direkt ins Wasser schneiden und circa drei bis vier Minuten kochen lassen. Die Nudeln abgießen, in die Kimchi-Sauce geben und darin schwenken, bis sie vollständig überzogen sind.

Zum Anrichten die Nudeln auf tiefen Tellern verteilen und mit den aufbewahrten Frühlingszwiebelringen sowie dem Erdnuss-Chili-Crunch bestreuen.

Nährwerte pro Portion:

770 kcal – 30 g Fett – 20 g Eiweiß – 95 g Kohlenhydrate
Dieses Gericht ist vegan.