

Jajangmyeon (Aus Südkorea)

Für die Sauce:

200g Räuchertofu

1 große Zwiebel,

1 Zucchini,

2 Kartoffeln,

40g Champignons

¼ Weißkohl

in Würfel schneiden.

und
klein schneiden.

6EL Pflanzenöl

250g Schwarze Bohnenpaste

2EL braunem Zucker

in einem Topf erhitzen und
mit
5 Minuten darin garen. Anschließend
die Paste (ohne das Öl) aus dem Topf
nehmen und aufbewahren! Tofu und
das Gemüse in den Topf geben. Mit
und
würzen. Dann die Paste wieder
dazugeben.

Salz/Pfeffer

1TL Ingwer

und
hinzugeben und ca. 15 Minuten
köcheln lassen. Mit
andicken.

500ml Gemüsebrühe

500ml Reiswein

5EL Speisestärke

**1kg chinesische Nudeln
(Jung-hwa-myeon)**

ca. 5 Minuten kochen und mit der
Sauce servieren!

Ergibt: 4 Portionen

Zubereitungszeit: 1 Stunde

Kochzeit: 25min.