



Jajangmyeon

Zutaten:

- 700g Udon Nudeln
- 480g Bauchfleisch vom Schwein
- 180g gewürfelte Zwiebel
- 300g Zucchini
- 160g Fermentierte Schwarze Bohnenpaste
- 450ml Wasser
- 4 gehäufte EL Maisstärke
- 1 TL Brauner Zucker
- Frühlingszwiebeln zum garnieren
- Etwas ÖL (Hoherhitzebar)

1. Zuerst die gewürfelten Zwiebeln in Öl anbraten bis sie glasig sind, danach das in kleine Stücke geschnittene Bauchfleisch und die Zucchini hinzufügen.

2. Die Zutaten zu Seite schieben und etwas Öl in die Pfanne leeren. Anschließend die Bohnenpaste und den braunen Zucker beifügen und gut unterrühren.

3. Das Wasser dazugeben und bei mittlerer Hitze 5 Minuten lang köcheln lassen. Maisstärke mit etwas Wasser anrühren und zu der vorbereiteten Sauce hinzugeben. Gut umrühren.

4. Die Udonnudeln nach Packungsanleitung zubereiten. Mit Frühlingszwiebeln garnieren und warm anrichten.

