

Lachs mit Teriyaki-Nudeln

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

5
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Portionen

350 g Lachsfilet
1 Frühlingszwiebel
1 Esslöffel Sesam
200 g Reismudeln
Salz, Pfeffer

Für die Teriyaki-Sauce

3 Esslöffel Sojasauce
120 ml Mirin
2 Esslöffel Zucker

Ab Düsseldorf dauert der Flug nach Tokio ca. 14 Stunden. Um lecker japanisch zu essen, brauchst du nicht um die halbe Welt zu fliegen. Mach deine Küche einfach zu Little Tokio. Dieses Gericht mit zart gebratenem Lachs auf Reismudeln mit Teriyaki-Sauce hast du in nur 20 Minuten auf dem Tisch - perfekt für deinen Feierabend.

- 1 -

Für die Teriyaki-Sauce Zutaten miteinander in einer Kasserolle vermengen und 3-5 Minuten einkochen lassen. Beiseitestellen.

- 2 -

Frühlingszwiebel in Ringe schneiden. Lachs in einer Pfanne auf mittlerer Stufe von beiden Seiten jeweils 3 Minuten anbraten. Nudeln nach Packungsangabe kochen und abseihen.

- 3 -

Nudeln mit Teriyaki-Sauce vermengen und mit Sesam und Frühlingszwiebeln bestreuen. Lachs auf Nudeln anrichten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.