

Zaru Soba: Kalte Buchweizennudeln

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



selbstgemachten Nudeln und ihrem getrockneten Pendant aus der Packung so sehr wie hier. Mit unserer Nina stellst du im Handumdrehen den perfekten Soba-Teig selbst her. Kümmere dich nur noch um den leichten Soja-Wasabi-Dip, der den Eigengeschmack der Buchweizennudeln hebt. Schon bist du bereit für einen kulinarischen Ausflug ins Land des Lächelns.

- 1 -

Eigelb bis zur erforderlichen Grammzahl mit Wasser aufgießen und die Mischung gut verquirlen. Mehl in die Nudelmaschine füllen und das Programm Egg Pasta auswählen. Sobald sie beginnt zu kneten, die Ei-Wasche-Mischung durch den Einfüllschlitz hinzugeben.



- 2 -

Die ausgegebenen Nudeln einfach mit der Hand auf die gewünschte Länge kürzen.

Zutaten für 4 Portionen

Soba Nudeln

170 g Buchweizenmehl
80 g Weizenmehl (Typ 405/550)
95 g Eigelb aufgegossen mit Wasser

Dashi Brühe

1 Handvoll Bonito Fischflocken
30 g Konbu Algen Blätter
1 l Wasser

Dip

30 ml Sojasauce
20 ml Mirin
1 Frühlingszwiebel
1 Teelöffel Wasabi

Dekoration

1 Teelöffel Nori Furikake

Besonderes Zubehör

Automatische Nudelmaschine

Bei japanischem Soba sind die Nudeln keine Sättigungsbeilage, sondern der Star des Rezeptes. Der ganze Fokus liegt auf ihrem Eigengeschmack - vermutlich merkt man nirgendwo den Unterschied zwischen

Zaru Soba: Kalte Buchweizennudeln



- 3 -

Nudeln für maximal 2 Minuten in kochendem, ungesalzenem (!) Wasser garen. Danach sofort in eine Schüssel mit Eiswasser geben, um die Konsistenz zu erhalten und die Stärke abzuwaschen.



- 4 -

Für die Dashi Brühe Konbu Algen in kaltem Wasser aufsetzen und etwa 10-15 Minuten auskochen lassen. Topf von der Herdplatte ziehen und das Algenblatt mit Stäbchen entnehmen. Nun die Bonito Flocken hineingeben und erneut aufkochen. Wenn sie auf den Grund gesunken sind, kann die Brühe durch ein Sieb gegeben werden. Das fertige Dashi noch einmal im Topf aufkochen lassen und Sojasauce sowie Mirin hinzufügen. 1-2 Minuten köcheln lassen. Die Sauce in ein Schälchen geben und während sie abkühlt, die Frühlingszwiebeln in feine Ringe hacken und anschließend als Topping auf die

Sauce streuen. Der Wasabi kann auf einem extra Teller zu den Nudeln gereicht oder ebenfalls nach Geschmack in der Sauce verrührt werden. Soba mit Nori Furikake bestreuen.

