



# Mie-Nudeln mit Miso-Mayo

Dauer: 40 Minuten | 4 Personen



## Zutaten

400 g Mie-Nudeln  
100 g Mayonnaise  
8 EL Miso-Grundsauce  
400 g Champignons  
1 rote Peperoni (de/at Paprika)  
3 grosse Karotten  
1 Bund Frühlingszwiebeln  
2 EL Sonnenblumenöl  
4 EL gehackter Koriander  
2 TL schwarzer Sesam

## Für die Miso-Grundsauce

50 g helle Miso-Paste  
100 ml Sojasauce  
35 ml Ahornsirup  
25 ml Sesamöl  
20 ml Zitronensaft  
Chiliflocken

## Zubereitung

1. Für die Miso-Grundsauce alle Zutaten in einem verschliessbaren Glas verrühren, abschmecken und nach Belieben nachwürzen. Das Glas vor der Verwendung gut schütteln.
2. Für die Miso-Mayonnaise die Mayonnaise mit 2 EL Miso-Grundsauce verrühren, abschmecken und beiseitestellen.
3. Pilze putzen, die Stielenden abschneiden und klein würfeln. Peperoni halbieren, entkernen, waschen und ebenfalls klein würfeln. Karotten schälen und in dünne Streifen schneiden (am besten mit einem Julienne-Schneider). Frühlingszwiebeln waschen und in Ringe schneiden. Weisse und grüne Ringe getrennt beiseitestellen.
4. Öl in einer grossen beschichteten Pfanne erhitzen. Pilz- und Paprikawürfel darin scharf anbraten. Nach etwa 3 Minuten die weissen Frühlingszwiebelringe, Karottenstreifen und 4-6 EL Miso-Grundsauce hinzufügen. Bei mittlerer Hitze 3-5 Minuten einköcheln lassen, dabei regelmässig rühren, damit die Sauce nicht anbrennt.
5. Die Mie-Nudeln nach Packungsanleitung zubereiten und abgiessen. Nudeln und einen Teil der grünen Frühlingszwiebeln unter das Miso-Gemüse mischen und kurz zusammen erwärmen. Abschmecken und nach Belieben nachwürzen.
6. Die Nudeln auf Tellern anrichten, mit Koriander, restlichen Frühlingszwiebeln und Sesamsamen garnieren. Mit der Miso-Mayonnaise beträufeln und servieren.