

# Schinken Tan dan don mit Udon Nudeln

## mit Wellness-Schinken

### Was du dazu benötigst

400g Wellness-Schinken  
½ TL Pfefferkörner  
5 Nelken  
½ TL Koriander  
2 EL Pflanzenöl  
4 Knoblauchzehen  
1 Zwiebel, rot  
50ml Reisweinessig  
3 EL Sojasauce  
1 EL Reiswein  
400g Udon-Nudeln  
3 EL Chili-Öl  
Etwas Frühlingszwiebeln



### Zubereitung

Die Zwiebel in feine Scheiben schneiden, mit dem Reisweinessig vermengen und beiseitestellen. Den Wellness-Schinken grob würfeln, in die Küchenmaschine geben und einige Sekunden auf hoher Stufe zerkleinern.

Die Pfefferkörner, Nelken und Koriander in einer Pfanne bei mittlerer Hitze 2 - 3 Minuten rösten, danach mit einem Mörser fein mahlen und beiseitestellen.

Pflanzenöl in einem Wok oder einer Bratpfanne erhitzen und den Schinken sowie den fein gehackten Knoblauch unter ständigem Rühren 4 - 5 Minuten anbraten. Die eingelegten Zwiebeln abseihen und mit den gemahlene Gewürzen in den Wok geben und noch ein paar Minuteniterrühren.

Die Nudeln nach Packungsanweisung kochen. Danach abseihen und 3-4 EL vom Nudelwasser auffangen und beiseitestellen.

Chili-Öl mit Sojasauce und Reiswein in einer kleinen Schüssel verrühren, Nudelwasser zugeben und alles in den Wok einmengen. Die Sauce mit den Nudeln anrichten und mit frisch geschnittenen Frühlingszwiebeln bestreuen.

### Tipp

Den Schinken in der Küchenmaschine bis zur Größe von Faschiertem zerkleinern.

### Portionen

4 Portionen

### Dauer

30 Minuten

Vorbereitung: 10 Minuten

Kochzeit: 20 Minuten

### Level

Einfach

