

FRÜHSTÜCK-SOBA



ca. 60 g Buchweizen-Nudeln (Soba-Nudeln)
1 Zwiebel
2 große Champignons oder andere Pilze

2 Eier
1 Schuss Sojasauce
1 TL, gehäuft Wakame (Algen)
1 Chilischote
ev. etw. Sauerrahm

1 Portion

1. Die Zwiebel in kleine Ringe schneiden, Pilze und Chili in kleine Scheiben schneiden. In einer Pfanne eine Tasse Wasser zum Kochen bringen.

2. Sobald das Wasser kocht, die Soba-Nudeln zufügen und kochen. Wenn das Wasser fast ganz verkocht ist, das Gemüse hinzufügen und die Eier in die Pfanne schlagen. Vorsichtig umrühren und auf niedriger Temperatur etwas weiter garen, bis das Ei gestockt ist. Mit Sojasauce abschmecken.

In eine Schüssel füllen, mit Sauerrahm toppen und mit Wakame bestreut servieren.

Quelle: Chefkoch