

# Japanische Nudeln mit Pilzen und Chinakohl



[Japanische Nudeln mit Pilzen und Chinakohl](#) – ich wollte mal etwas anderes ausprobieren und auch die Unmengen an japanischen Nudeln aufbrauchen, die sich in meinem Vorratsschrank breitmachen. Das fertige Gericht sieht ein bisschen so aus, als hätte man einen Tintenfisch getötet und wollte den essen, oder wie ein Mix aus Würmern, die mit winzigen Käfern bestreut wurden. Es schmeckt aber sehr gut.

Das Rezept verlangt [Sonnenblumenöl](#), das hatte ich gerade nicht, sondern nahm Rapsöl. Da beide Öle relativ geschmacksneutral sind, dürfte das Ergebnis identisch sein. Wie man [Sesam korrekt röstet](#), musste ich googeln. Das hatte ich noch nie gemacht.