



Zeitaufwand: **30–40 Minuten**

Kategorie: **Hauptgerichte**

Küchenutensilien: **Pfanne, Topf, , Messer, Sieb**



Für eine Portion

- 200 g gekochte Kartoffeln
- 1 Frühlingszwiebel
- Salz
- 2 EL Kartoffelstärke
- 100 g Mehl (★)
- 100 g Kartoffelstärke (★)
- 120 ml Wasser (★)
- 600ml Dashi (◎)
- 2 EL helle Sojasauce (◎)
- 2 EL Mirin (◎)
- 2 EL Sojasauce (◆)
- 1 EL Zucker (◆)

1. Zuerst schälen, würfeln und kochen wir die Kartoffeln. Danach werden sie gestampft und in zwei Portionen aufgeteilt.
2. Für die Nudeln vermischen wir die eine Hälfte des warmen Kartoffelstampfes mit den Zutaten (★) und ½ TL Salz und kneten alles gut durch.
3. Den Teig halbieren und jeweils auf ca. 0,5 mm Dicke ausrollen. Anschließend falten wir den Teig in drei Lagen und schneiden mit einem Messer dünne Streifen (Nudeln).
4. Die Nudeln mit Mehl bestäuben und am besten über ein Stäbchen legen, damit sie nicht zusammenkleben.
5. Die Nudeln in einen Topf mit kochendem Wasser geben und umrühren, damit sie nicht aneinander haften.
6. Sobald die Nudeln oben schwimmen, weitere 5 Minuten kochen lassen. Abgießen und unter fließendem Wasser abspülen.
7. Wenn die Nudeln oben schwimmen ungefähr weitere 5 Minuten kochen lassen. Abgießen und unter fließendem Wasser abspülen.
8. Zu der zweiten Hälfte des Kartoffelstampfes geben wir 2 EL Kartoffelstärke hinzu und formen kleine Kartoffel-Mochi daraus.
9. Diese braten wir in der Pfanne kross an, geben dann die Zutaten (◆) hinzu und lassen alles ein wenig köcheln, bis der Zucker karamellisiert.
10. Die Zutaten (◎) gut vermischen und kurz aufkochen.
11. Zum Schluss nur noch anrichten: Erst die Nudeln in eine Schüssel geben, dann die Brühe dazu und alles mit den Kartoffel-Mochi und geschnittenen Frühlingszwiebeln garnieren.

ITADAKIMASU