



Scharfes „Dan-Dan“-Hack vom Schwein

mit Reisbandnudeln und Gemüse



20-30min



2 Personen

Unsere kulinarische Reise führt uns heute nach China, wo dieser Klassiker herkommt, in dem scharfe, süße und nussige Aromen perfekt zusammenfinden. Saftiges Schweinehackfleisch, leckere Reisbandnudeln und ein knackiger Gemüsemix mit Lauch, Spitzkohl und Paprika sind die Hauptkomponenten. Übrigens: Der Name „Dan Dan“ kommt von den Tragestangen, auf denen die Straßenverkäufer traditionell ihre Nudeltöpfe befestigt haben.

- 150g Reisbandnudeln
- 1 Päckchen geröstetes Sesamöl

- 25ml Sambal Oelek
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Päckchen Erdnussbutter ⁵
- 50ml Sojasauce ^{1,6}
- 1 Packung Schweinehackfleisch
- 400g chinesischer Gemüsemix
- 25ml Ketjap Manis ⁶

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf mit Deckel
- kleiner Topf
- große Pfanne
- Messbecher
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Erdnüsse (5), Sojabohnen (6),
Sesamsamen (11). Kann Spuren von
anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 875kcal, Fett 39.1g,
Kohlenhydrate 91.2g, Eiweiß 39.1g



1. Chiliöl vorbereiten

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Nudeln** zum Kochen bringen. Das **Sesamöl** mit **1TL Sambal Oelek** verrühren und mit 1 Prise Salz würzen. Die **Lauchzwiebel** schräg in feine Ringe schneiden, den **weißen und grünen Teil** getrennt voneinander aufbewahren.



4. Nudeln garen

Inzwischen die **Nudeln** in das kochende Wasser geben und gut umrühren. Den Topf vom Herd nehmen und die **Nudeln** ohne Hitzezufuhr ca. 8Min. ziehen lassen. In ein Sieb abgießen, zurück in den Topf geben und abgedeckt warm halten.



2. Erdnusssauce zubereiten

Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln.
Die **1/2 des Knoblauchs** mit der
Erdnussbutter und **1EL Sojasauce** in einem
kleinen Topf verrühren. Bei mittlerer Hitze
nach und nach insgesamt 125ml heißes
Wasser zugeben und alles zu einer glatten
Sauce verrühren.



5. Hackpfanne verfeinern

Den **restlichen Knoblauch** und den **weißen Teil der Lauchzwiebel** zu dem **Hackfleisch** und dem **Gemüse** in die Pfanne geben. Dann mit dem **Ketjap Manis** und 100ml Wasser ablöschen und alles noch ca. 5Min. sanft köcheln lassen. Mit der **restlichen Sojasauce** sowie Salz und Pfeffer abschmecken.



3. Hack und Gemüse braten

Das **Hackfleisch** in einer großen Pfanne mit 1TL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze 4–5Min. goldbraun anbraten. Dann den **Gemüsemix** dazugeben und 3–4Min. mitbraten.



6. Anrichten und servieren

Die **Erdnussauce** auf tiefe Teller oder Schalen verteilen, darauf die **Nudeln** und den **Hackfleisch-Gemüse-Mix** anrichten. Mit den **restlichen Lauchzwiebeln** garnieren, nach Geschmack mit dem **Chiliöl** beträufeln und servieren. Beim Essen alles mit Stäbchen oder einer Gabel vermengen.