



## „Dan-Dan“-Nudeln mit Rinderhack und würzig-pikanter Hoisin-Chili-Sauce

 20-30min  2 Personen

Unser Koch Matthias hat heute eine überaus köstliche Variante der beliebten „Dan-Dan“-Nudeln für euch. Er serviert sie als Komposition aus frischen Udon-Nudeln, saftigem Rinderhack und einer würzigen Sauce aus Sambal Oelek, Hoisin- und Sojasauce. Knackiges Gemüse wie Pak Choi und Gurke, frischer Koriander und eine chinesische Gewürzmischung ergänzen perfekt das schnell zubereitete Mahl.

## Was du von uns bekommst

- 1 Pak Choi
- 1 Minigurke
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 200g Rinderhackfleisch
- 400g frische Udon-Nudeln <sup>1</sup>
- 50ml Hoisinsauce <sup>1,6,11</sup>
- 25ml Sojasauce <sup>1,6</sup>
- 25ml Sambal Oelek
- 1 Päckchen chinesisches 5-Gewürze-Pulver
- 10g Koriander

## Was du zu Hause benötigst

- Pflanzenöl

## Küchenutensilien

- große Pfanne
- kleiner Topf
- Sieb

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

### Allergene

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

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 684kcal, Fett 25.9g, Kohlenhydrate 82.0g, Eiweiß 32.8g



### 1. Gemüse schneiden

Den **Pak Choi** in dünne Streifen schneiden. Die **Gurke** längs vierteln, ggf. vom Kerngehäuse befreien und in schräge, dünne Streifen schneiden. Die **Lauchzwiebel** schräg in feine Ringe schneiden. Den **Knoblauch** schälen und in feine Scheibchen schneiden.



### 4. Nudeln garen

Die **Nudeln** in das kochende Wasser geben und 1-2Min. bei niedriger Hitze ziehen lassen. Dabei gut umrühren. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



### 2. Hackfleisch braten

Das **Hackfleisch** in einer großen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei starker Hitze 4-5Min. krümelig anbraten. Dabei gut rühren, damit das **Hackfleisch** schön knusprig wird.



### 5. Gemüse mitbraten

Den **Pak Choi** zum **Hackfleisch** in die Pfanne geben und 1-2Min. mitbraten. Dann die **Gurken**, die **Lauchzwiebeln** und den **Knoblauch** unterrühren und mit der **Würzsauce** ablöschen. Die Pfanne vom Herd nehmen.



### 3. Würzsauce anrühren

In einem kleinen Topf ausreichend Wasser für die **Nudeln** zum Kochen bringen. Die **Hoisinsauce** mit der **Sojasauce**, **1-2TL Sambal Oelek** und 1-2EL Wasser zu einer **Würzsauce** verrühren. **Tipp:** Wer es gerne schärfer mag, kann mehr **Sambal Oelek** verwenden.



### 6. Nudeln untermengen

Die **Nudeln** untermengen und mit der **Gewürzmischung** sowie **je nach Schärfewunsch** ggf. **restlichem Sambal Oelek** abschmecken. Den **Koriander samt Stängeln** fein schneiden und die „**Dan-Dan**“-**Nudeln** mit dem **Koriander** garniert servieren.