



## Asiatische Schweinehack-Pfanne

mit Reisnudeln, Pilzen und Erdnüssen



20-30Min.



3-4 Personen

Eine schnelle Nudel-Pfanne zum Abendessen? Das ist fix gekocht, einfach, herzhaft und super lecker. Probier es aus mit dieser asiatischen Variante mit gebratenem Schweinehackfleisch mit Sojasauce, Brokkoliröschen und Champignons. Dazu gibt es knackige Erdnüsse.



- 1 Brokkoli
- 1 unbehandelte Limette
- 20g frischer Koriander
- 1 Packung braune Champignons
- 1 rote Zwiebel
- 1 Päckchen Erdnüsse <sup>5</sup>
- 1 Packung Schweinehackfleisch vom Brandenburger Landschwein
- 1 Packung Reisbandnudeln
- 1 Päckchen Sojasauce <sup>1,6</sup>
- 2 Päckchen Wongs Reisgewürz

- Pflanzenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

- große Pfanne oder Wok
- Küchenreibe
- mittelgroßer Kochtopf mit Deckel
- Sieb

Kalorien 870.0kcal, Fett 38.2g, Eiweiß 35.4g, Kohlenhydrate 92.0g



#### 4. Fleisch anbraten

## 2. Brokkoli schneiden

## 5. Gemüse anbraten

### 3. Nudeln kochen

## 6. Koriander hacken

Zum Schluss den **Koriander** mit Stielen fein hacken. Die **Nudeln** unter die **Sauce** mischen und garniert mit **gehackten Koriander** und **Erdnüssen** servieren.