



Salatschiffchen mit Rinderhack

in Hoisin-Sauce mit Sambal Oelek

30-40min 2 Personen

Du suchst nach einem intensiven Geschmackserlebnis, das zudem noch raffiniert serviert wird? Dann sind diese gefüllten Salatschiffchen genau das Richtige für dich: Rinderhackfleisch wird in süßlicher Hoisinsauce gebraten und mit scharfem Sambal Oelek abgeschmeckt. Dazu gibt es viel frisches Gemüse, Glasnudeln und knackige Erdnüsse!

Was du von uns bekommst

- 1 Päckchen Sambal Oelek
- frischer Koriander
- 1 Packung Rinderhackfleisch
- 2 Karotten
- 1 Packung Romanasalat
- 1 Päckchen Hoisinsauce 1,6,11
- 100g Vermicelli-Glasnudeln
- 1 Päckchen Erdnüsse, geröstet & gesalzen⁵
- 1 Knoblauchzehe
- 1 rote Zwiebel

Was du zu Hause benötigst

- Pflanzenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Küchenreibe
- mittelgroße Pfanne
- mittelgroßer Kochtopf
- Sieb
- Sparschäler

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 640kcal, Fett 25.9g, Kohlenhydrate 65.3g, Eiweiß 33.2g



In einem mittelgroßen Topf ausreichend leicht gesalzenes Wasser für die **Nudeln** zum Kochen bringen. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Halbringe schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein hacken.



Inzwischen die **Karotten** schälen, die Enden abschneiden und die Karotten mit einer Küchenreibe grob raspeln. Den **Koriander samt Stängeln** grob hacken.



Den **Salat** vom Strunk befreien, die **Salatblätter** einzeln lösen, waschen und mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen oder in einer Salatschleuder vorsichtig schleudern. Die **kleinen Salatblätter** fein hacken.



Das **Hackfleisch** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl und dem **Knoblauch** ca. 3-4Min. kross anbraten. Mit der **Hoisinsauce** ablöschen, mit Salz und Pfeffer sowie **je nach gewünschtem Schärfegegrad mit Sambal Oelek** würzen. Ca. 2-3Min. einköcheln lassen. Das **Fleisch** herausnehmen, den Bratensaft in der Pfanne aufbewahren.



Sobald das Wasser kocht, die **Glasnudeln** hineingeben, den Topf vom Herd nehmen und die **Nudeln** ca. 7-9Min. ohne Hitzezufuhr ziehen lassen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



Die **abgetropften Nudeln** in der Pfanne im **Bratensaft** schwenken und mit Salz und Pfeffer würzen. Die **Salatblätter** mit den **Nudeln**, den **Karotten**, dem **gehackten Salat**, den **Zwiebeln** und dem **Hackfleisch** füllen. Mit dem **Koriander** und den **Erdnüssen** garniert servieren.