



## 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 <sup>1,6,11</sup>
- 100g Vermicelli-Glasnudeln
- 1 Päckchen Erdnüsse, geröstet & gesalzen <sup>5</sup>
- 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



#### 1. Zwiebel schneiden

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.



#### 2. Salat vorbereiten

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.



#### 3. Glasnudeln vorbereiten

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



#### 4. Karotten raspeln

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



#### 5. Fleisch braten

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 Schärfegrad** mit **Sambal Oelek** würzen. Ca. 2-3Min. einköcheln lassen. Das **Fleisch** herausnehmen, den Bratensaft in der Pfanne aufbewahren.



#### 6. Nudeln würzen

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.