



„Dan-Dan“-Hack vom Schwein

mit Weizennudeln und Gemüse



ca. 20min



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 Weizennudeln und zarter Pak Choi sind die Hauptkomponenten. Übrigens: Der Name „Dan Dan“ kommt von den Tragestangen, auf denen die Straßenverkäufer traditionell ihre Nudeltöpfe befestigt haben.

- 250g breite Mie-Nudeln ¹
- 1 Päckchen geröstetes Sesamöl ³
- 30g Sambal Badjak
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Päckchen Erdnussbutter ²
- 25ml Tamari-Sojasauce ⁴
- 250g Schweinehackfleisch
- 1 Pak Choi
- 100ml Ingwer-Würzsauce ^{1,3,4,5}

- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

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

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 927kcal, Fett 29.8g,
Kohlenhydrate 117.7g, Eiweiß 50.4g



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



Inzwischen die **Nudeln** in das kochende Wasser geben und in 3-5Min. bissfest kochen. In ein Sieb abgießen und kalt abschrecken, dann zurück in den Topf geben und abgedeckt warm halten.



Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln.
Die **½ des Knoblauchs** mit der
Erdnussbutter und **1 EL Sojasauce** in einem
kleinen Topf verrühren. Bei mittlerer Hitze
nach und nach insgesamt 125ml heißes
Wasser zugeben und alles zu einer glatten
Sauce verrühren.



Den **restlichen Knoblauch** und den **weißen Teil der Lauchzwiebel** zu dem **Hackfleisch** und dem **Pak Choi** in die Pfanne geben. Dann mit der **Ingwer-Würzsauce** und 50ml Wasser ablöschen und alles noch ca. 5Min. sanft köcheln lassen. Mit der **restlichen Sojasauce** sowie Salz und Pfeffer abschmecken.



Das **Hackfleisch** in einer großen Pfanne mit 1TL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze 4-5Min. goldbraun anbraten. Den **Pak Choi** längs halbieren und quer in feine Streifen schneiden, in die Pfanne geben und 3-4Min. mitbraten.



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