



RS Teriyaki-Hackbällchen auf Udon

mit eingelegtem Gemüse und Sesamdressing



ca. 20min



2 Personen

Heute halten wir unsere Näschen mal Richtung Land der aufgehenden Sonne: Es gibt herzhaftes Rinderhackbällchen, fein gewürzt mit Ingwer und Knoblauch – so viel zu den inneren Werten. Äußerlich bestechen sie mit einer glänzenden Ummantelung aus Teriyakisauce. Dazu servierst du einen ebenso dekorativen wie wohlschmeckenden Karottensalat mit Sesamnote und einen satt und glücklich machenden Udon-Weißkohl-Mix. Da geht die Sonne auf!

- 225g Udon-Nudeln ¹
- 1 Lauchzwiebel
- 2 Pck. geröstetes Sesamöl ²
- 1 Pck. Sesam ²
- 1 Karotte
- 250g Rinderhackfleisch
- 1 Pck. Knoblauch-Ingwer-Paste
- 50ml Teriyakisauce ^{1,3}
- 200g geschnittener Weißkohl

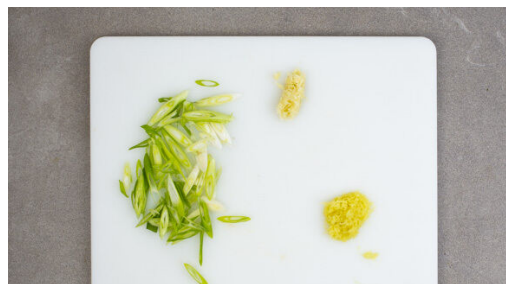
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- Küchenreibe
- Sieb

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

Gluten (1), Sesamsamen (2), Sojabohnen (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

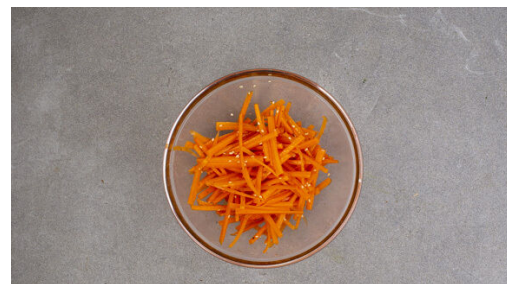
Energie 933kcal, Fett 35.5g,
Kohlenhydrate 107.9g, Eiweiß 40.4g



In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Nudeln** zum Kochen bringen. Die **Lauchzwiebel** schräg in feine Ringe schneiden.



Die **Hackbällchen** in einer großen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze 5-8Min. rundum braten, bis sie goldbraun und fast gar sind. Die **Teriyakisauc**e dazugeben und unter Rühren kurz eindicken lassen, bis alle **Hackbällchen** mit einer sämigen **Sauce** bedeckt und gar sind. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und bis zum Servieren warm halten.



Die **½ des Sesamöls** mit **1TL Sesam**, 1EL hellem Essig, 2 Prisen Zucker und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer zu einer **Marinade** verrühren. Die **Karotte** ggf. schälen und grob reiben oder in sehr feine Stifte schneiden. Die **Karotten** mit der **Marinade** vermengen.



Die **Nudeln** und die **½ des Weißkohls** in das kochende Wasser geben und in 4–6 Min. bissfest kochen. In ein Sieb abgießen und kalt abschrecken. **Tipp:** Wer mag, kann auch mehr **Weißkohl** verwenden.



Das **Hackfleisch** mit der **Knoblauch-Ingwer-Paste** und dem **restlichen Sesam** vermengen und gut durchkneten. Mit feuchten Händen etwa **walnussgroße Bällchen** formen.



Die **Lauchzwiebeln** mit dem **restlichen Sesamöl**, 2TL hellem Essig und je 1 Prise Salz und Pfeffer verrühren. Die **Nudeln** und den **Weißkohl** mit dem **Dressing** vermengen und auf tiefe Teller verteilen. Die **Hackbällchen** darauf anrichten und den **Karottensalat** dazu reichen.