



Udon mit Schweinehack „Dan-Dan“-Style

mit Ingwerbrühe und Pak Choi



ca. 25min



3-4 Personen

Das Rezept für Dan-Dan Nudeln kommt ursprünglich aus der Provinz Sichuan in China und erfreut sich seit einigen Jahren auch in Europa größter Beliebtheit! Kein Wunder, denn das Gericht gehört mit seinen wohligh teigigen Nudeln, der würzig-pikanten Hackfleischsauce und den aromatischen Toppings zu der Sorte Comfort Food, die auch zu Hause schnell und unkompliziert zubereitet ist. Also: Ausprobieren und zufrieden lächeln!

Was du von uns bekommst

- 600g frische Udon-Nudeln ¹
- 2 Stücke Ingwer
- 1 Päckchen Hühnerbrühwürz
- 500g Champignons
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Päckchen Erdnussbutter ²
- 50ml Sojasauce ^{1,3}
- 1 Päckchen Thai-Chilipaste ^{4,3}
- 2 Packungen Schweinehackfleisch
- 2 Pak Choi
- 2 Lauchzwiebeln
- 1 unbehandelte Limette

Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- große Pfanne oder Wok
- Messbecher
- Sieb

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

Allergene

Gluten (1), Erdnüsse (2), Sojabohnen (3), Krebstiere (4). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 833kcal, Fett 44.9g, Kohlenhydrate 65.1g, Eiweiß 42.9g



1. Brühe ansetzen

In einem mittelgroßen Topf ausreichend Wasser für die **Nudeln** zum Kochen bringen. Den **Ingwer** in dünne Scheiben schneiden und mit dem **Brühwürz** in das Wasser für die Nudeln einrühren. Die **Brühe** nach Geschmack mit Salz würzen.



4. Pak Choi garen

Den **Pak Choi** halbieren und in der **Brühe** ca. 3Min. kochen, aus dem Topf nehmen und beiseitestellen.



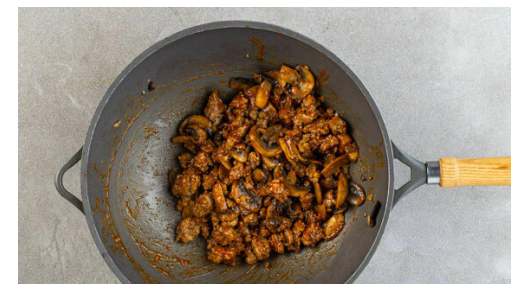
2. Sauce verrühren

Die **Pilze** ggf. säubern und in dünne Scheiben schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **Erdnussbutter** mit der **Sojasauce**, der **Chilipaste**, 3-4EL Essig und 1TL Zucker verrühren.



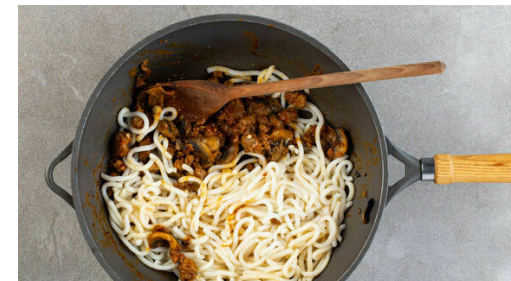
5. Nudeln kochen

Die **Nudeln** in die kochende **Brühe** geben und in 2-3Min. bissfest kochen, dabei zwischendurch umrühren, um die **Nudeln** voneinander zu trennen. Mit einem Messbecher **300ml Brühe** abschöpfen, dann die **Nudeln** in ein Sieb abgießen und kalt abschrecken. Die **Lauchzwiebeln** in dünne Ringe, die **Limette** in Spalten schneiden.



3. Hackfleisch garen

Den **Knoblauch** und die **Pilze** in einer großen Pfanne oder einem Wok mit 2EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze ca. 3Min. anbraten. Das **Hackfleisch** und die **Sauce** zugeben und 3-5Min. köcheln lassen, bis das **Hackfleisch** gar ist, dabei gelegentlich umrühren.



6. Nudeln vermengen

Die **Nudeln** mit dem **Hackfleisch** und den **Pilzen** vermengen und auf Teller verteilen. Nach Geschmack mit der **Brühe** begießen und mit dem **Pak Choi** und den **Lauchzwiebeln** garniert servieren. Die **Limettenspalten** dazu reichen.