



Tan Tan Ramen mit Rinderhack

mit würziger Steinpilz-Miso-Brühe und Mais



ca. 30min



3-4 Personen

„Tantanmen“ ist die japanische Interpretation der chinesischen „dandanmian“, einem Nudelgericht, das seinen Ursprung in der Sichuan-Provinz Chinas hat. Unsere japanisch inspirierte Nudelsuppe überzeugt mit saftigem Rinderhack, zartem Lauch, sonnigem Mais und einer besonderen Steinpilz-Miso-Brühe mit Tahini. Neugierig? Na, dann los!

Was du von uns bekommst

- 300g Udon-Nudeln ¹
- 2 Lauchzwiebeln
- 50g Misopaste ^{1,6}
- 50g Tahini ¹¹
- 1 Päckchen Steinpilzpulver
- 50ml Sojasauce ^{1,6}
- 2 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 500g Rinderhackfleisch
- 50g koreanische Chilipaste ^{1,6}
- 2 Stangen Lauch
- 2 Dosen Mais

Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- 2 große Töpfe
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Messbecher
- Sieb

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

Allergene

Gluten (1), Sojabohnen (6), Sesamsamen (11). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

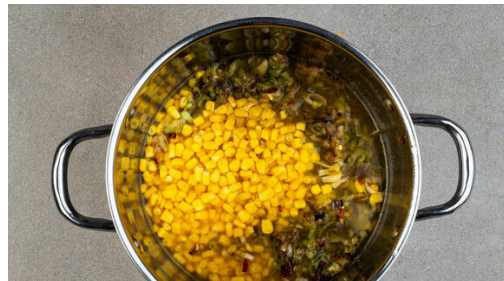
Nährwertangaben pro Portion

Energie 905kcal, Fett 39.0g, Kohlenhydrate 88.3g, Eiweiß 44.4g



1. Würzpaste pürieren

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Nudeln** zum Kochen bringen. Den **weißen Teil der Lauchzwiebeln** grob schneiden, in ein hohes Gefäß geben, dann die **Misopaste**, das **Tahini**, das **Steinpilzpulver**, die **Sojasauce** sowie **1EL Brühgewürz** hinzufügen und mit einem Stabmixer zu einer möglichst glatten **Würzpaste** pürieren.



4. Brühe köcheln

Das **restliche Brühgewürz** in 1L warmem Wasser auflösen und den Lauch mit der **Brühe** ablöschen. Gut umrühren und ggf. vorhandenen **Bratensatz** mit einem Kochlöffel vom Boden lösen. Den **Mais** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen, dann mit in den Topf geben. Die **Brühe** zum Kochen bringen und bei mittlerer bis niedriger Hitze ca. 5Min. köcheln lassen.



2. Hackfleisch braten

Das **Hackfleisch** in einem zweiten großen Topf mit 2EL Pflanzenöl und 1/2TL Salz bei mittlerer bis starker Hitze 3-4Min. anbraten, bis es appetitlich gebräunt ist. **3/4 der Chilipaste oder mehr nach Geschmack** einrühren und das **Hackfleisch** weitere 2-3Min. braten.



5. Nudeln kochen

Die **Nudeln** in das kochende Wasser geben und in ca. 4Min. bissfest kochen. In ein Sieb abgießen und kalt abschrecken.



3. Lauch anbraten

In der Zwischenzeit den **Lauch** jeweils längs halbieren und in feine Streifen schneiden. Das **Hackfleisch** aus dem Topf nehmen und beiseitestellen. Den **Lauch** in dem Topf mit 1EL Pflanzenöl bei starker Hitze 2-3Min. anbraten, bis er stellenweise gebräunt ist.



6. Fertigstellen & servieren

Den **grünen Teil der Lauchzwiebeln** in feine Ringe schneiden. **2EL Würzpaste** in jede Schale geben, dann mit der **Brühe**, dem **Mais** und dem **Lauch** auffüllen, verrühren und ggf. mit mehr **Würzpaste** abschmecken. Die **Nudeln** und das **Hackfleisch samt Bratensaft** auf die Schalen verteilen, mit den **grünen Lauchzwiebeln** garnieren und servieren.