



RS Schweinefleisch mit Erdnuss-Glasur

auf einer würzigen Nudel-Gemüse-Pfanne



ca. 20min



2 Portionen

Asiatische Nudelpfannen sind perfekt für die Tage, an denen der Hunger groß und die Zeit knapp ist - vor allem, wenn man sich einiger Tricks bedient: Wir senden dir zum Beispiel fertig geschnittenes Gemüse, damit es extra schnell geht. Gewürzt wird mit einer leckeren Ingwersauce, während das Fleisch sich in einer köstlich-klebrigen Glasur aus Erdnussbutter, Ketjap Manis und Limettensaft suhlt. Klingt gut? Ist es auch!

Was du von uns bekommst

- 225g Udon-Nudeln ¹
- 1 Knoblauchzehe
- 250g Bami-/Nasi-Gemüsemix
- 200g geschnittener Weißkohl
- 100ml Ingwer-Würzsauce ^{1,3,4,5}
- 1 unbehandelte Limette
- 1 Packung Schweinegeschnetzeltes
- 1 Päckchen Erdnussbutter ²
- 50ml Ketjap Manis ⁴
- 25g Erdnüsse, geröstet & gesalzen ²

Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Zucker
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- Wok oder große Pfanne
- mittelgroße Pfanne
- Zitruspresse
- Sieb

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

Allergene

Gluten (1), Erdnüsse (2), Sesamsamen (3), Sojabohnen (4), Schwefeldioxid und Sulphite (5). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1146kcal, Fett 40.0g, Kohlenhydrate 144.1g, Eiweiß 53.3g



1. Nudeln kochen

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Nudeln** zum Kochen bringen. Die **Nudeln** in das kochende Wasser geben und in 4-6Min. bissfest kochen. In ein Sieb abgießen und kalt abschrecken.



2. Gemüse braten

Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln oder durch eine Knoblauchpresse drücken. Den **Gemüsemix**, den **Weißkohl** und den **Knoblauch** in einem Wok oder einer großen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl und 1 Prise Salz bei starker Hitze unter Rühren ca. 3Min. anbraten. Die **Würzsauce** zugeben und 2-3Min. köcheln lassen, bis das **Gemüse** gar, aber noch knackig ist. Vom Herd nehmen.



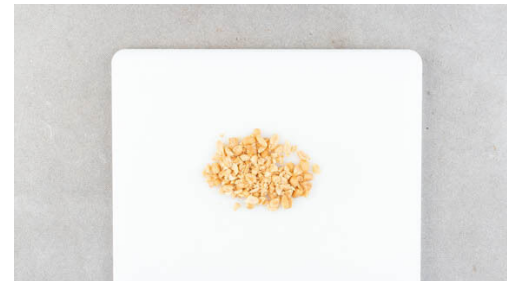
3. Limette vorbereiten

Die **Limette** halbieren und **eine Hälfte** auspressen, die **andere Hälfte** in Spalten schneiden.



4. Fleisch braten

Das **Fleisch** trocken tupfen und in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer bis starker Hitze unter gelegentlichem Rühren in 3-4Min. gar braten. Die **Erdnussbutter**, die **½ des Ketjap Manis**, **1EL Limettensaft**, 1 kräftige Prise Zucker und 1 Prise Salz zugeben, alles verrühren und ca. 1Min. eindicken lassen.



5. Erdnüsse zerkleinern

Ein kleines Loch in die Tüte mit den **Erdnüssen** stechen, sodass die Luft entweichen kann. Die **Erdnüsse** in der Tüte mit dem Boden einer schweren Pfanne oder einem Fleischklopper zerkleinern. **Tipp:** Wer mag, kann die **Erdnüsse** auch grob hacken.



6. Fertigstellen & servieren

Die **Nudeln** unter das **Gemüse** heben und ca. 1Min. erwärmen. Das **Fleisch** auf der **Nudel-Gemüse-Pfanne** anrichten, mit den **Erdnüssen** bestreuen und mit den **Limettenspalten** garniert servieren.