

MARLEY SPOON



Superfix: Schweinefleisch mit Erdnuss-Glasur

auf einer würzigen Nudel-Gemüse-Pfanne



ca. 25min



3-4 Personen

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

- 300g Udon-Nudeln¹
- 1 Knoblauchzehe
- 800g chinesischer Gemüsemix
- 300ml Ingwer-Würzsauce^{1,6,11,12}
- 2 unbehandelte Limetten
- 2 Packungen Schweinegeschnetzeltes
- 2 Päckchen Erdnussbutter⁵
- 50ml Ketjap Manis⁶
- 50g Erdnüsse, geröstet & gesalzen⁵

Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Zucker
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

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

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

Allergene

Gluten (1), Erdnüsse (5), Sojabohnen (6), Sesamsamen (11), Schwefeldioxid und Sulphite (12). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 970kcal, Fett 38.8g, Kohlenhydrate 107.2g, Eiweiß 48.6g



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 ca. 4Min. bissfest kochen. In ein Sieb abgießen und kalt abschrecken.



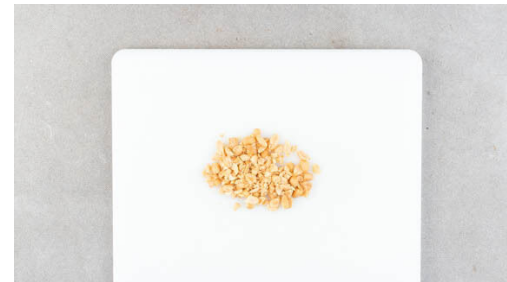
4. Fleisch braten

Das **Fleisch** trocken tupfen und in einer großen Pfanne mit 2EL Pflanzenöl bei mittlerer bis starker Hitze unter gelegentlichem Rühren in 3-4Min. gar braten. Die **Erdnussbutter**, das **Ketjap Manis**, **2EL Limettensaft**, $\frac{1}{2}$ TL Zucker und 1 kräftige Prise Salz zugeben, alles verrühren und ca. 1Min. eindicken lassen.



2. Gemüse braten

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



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 Fleischklopfer zerkleinern. **Tipp:** Wer mag, kann die **Erdnüsse** auch grob hacken.



3. Limetten vorbereiten

Eine Limette halbieren und auspressen, die **andere Limette** in Spalten schneiden.



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.