



„Dan-Dan“-Hack vom Schwein

mit Weizennudeln und Gemüse



ca. 20min



2 Personen

Unsere kulinarische Reise führt uns heute nach China, wo dieser Klassiker herkommt, in dem scharfe, süße und nussige Aromen perfekt zusammenfinden. Saftiges Schweinehackfleisch, leckere Weizennudeln und zarter Pak Choi sind die Hauptkomponenten. Übrigens: Der Name „Dan Dan“ kommt von den Tragestangen, auf denen die Straßenverkäufer traditionell ihre Nudeltöpfe befestigt haben.

- 250g breite Mie-Nudeln ¹
- 1 Päckchen geröstetes Sesamöl

- Energie 874kcal, Fett 29.1g,
Kohlenhydrate 107.0g, Eiweiß 49.3g



A top-down view of a stainless steel pot with two handles, filled with water and a large portion of cooked spaghetti. The spaghetti is light yellow and appears to be submerged in the water. The pot is placed on a light-colored, textured surface.

A top-down view of a black frying pan containing a stir-fry. The dish consists of sliced cucumbers, green leafy vegetables, and pieces of cooked meat. The pan is set on a light-colored surface.

A top-down view of a light blue ceramic bowl filled with a stir-fry. The dish features wide, flat, off-white noodles, likely rice noodles, topped with a mixture of ingredients. There are pieces of cooked chicken, sliced green bell peppers, dark green leafy vegetables, and small red chili peppers. The entire dish is set against a plain, light gray background.

Die **Erdnussauce** auf tiefe Teller oder Schalen verteilen, darauf die **Nudeln** und den **Hackfleisch-Pak-Choi-Mix** anrichten. Mit den **restlichen Lauchzwiebeln** garnieren, nach Geschmack mit dem **Chiliöl** beträufeln und servieren. Beim Essen alles mit Stäbchen oder einer Gabel vermengen.