



Salatschiffchen mit Rinderhack

in Hoisinsauce mit Sambal Oelek



30-40min



3-4 Personen

Du suchst nach einem intensiven Geschmackserlebnis, das zudem noch raffiniert serviert wird? Dann sind diese gefüllten Salatschiffchen genau das Richtige für dich: Rinderhackfleisch wird in süßlicher Hoisinsauce gebraten und mit scharfem Sambal Oelek abgeschmeckt. Dazu gibt es viel frisches Gemüse, Glasnudeln und knackige Erdnüsse!

- 200g Vermicelli-Glasnudeln
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Packungen Romanasalat
- 2 Karotten
- 10g frischer Koriander
- 1 Packung Rinderhackfleisch
- 2 Packungen Hoisinsauce ^{1,6,11}
- 1 Päckchen Sambal Oelek
- 1 Packung Erdnüsse, geröstet & gesalzen ⁵

- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Pflanzenöl

- großer Kochtopf
- große Pfanne
- Sparschäler
- Küchenreibe
- Sieb

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

Energie 603kcal, Fett 24.2g,
Kohlenhydrate 62.2g, Eiweiß 31.4g



In einem großen Topf ausreichend leicht gesalzenes Wasser für die **Nudeln** zum Kochen bringen. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein hacken.



Den **Salat** vom Strunk befreien, die **Salatblätter** einzeln lösen, waschen und mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen oder in einer Salatschleuder vorsichtig schleudern. Die **kleinen Salatblätter** fein hacken.



Sobald das Wasser kocht, die **Glasnudeln** hineingeben, den Topf vom Herd nehmen und die **Nudeln** ca. 5Min. ohne Hitzezufuhr ziehen lassen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



Inzwischen die **Karotten** schälen und mit einer Küchenreibe grob raspeln. Den **Koriander samt Stängeln** grob hacken.



Das **Hackfleisch** und den **Knoblauch** in einer großen Pfanne mit 1–2EL Pflanzenöl bei starker Hitze 3–4Min. anbraten. Das **Fleisch** soll schön kross werden. Mit der **Hoisinsauce** ablöschen, mit Salz und Pfeffer sowie **je nach gewünschtem Schärfegrad** mit **Sambal Oelek** würzen und 2–3Min. einköcheln lassen. Das **Fleisch** herausnehmen, den **Bratensaft** in der Pfanne aufbewahren.



Die **abgetropften Nudeln** in der Pfanne im **Bratensaft** schwenken und mit Salz und Pfeffer würzen. Die **Salatblätter** mit den **Nudeln**, den **Karotten**, dem **gehackten Salat**, den **Zwiebeln** und dem **Hackfleisch** füllen. Mit dem **Koriander** und den **Erdnüssen** garniert servieren.