



Asia-Hackfleischeintopf

mit Reisbandnuedeln und Pak Choi

20-30min 3-4 Personen

Schon mal kambodschanisch gegessen? Falls nicht, ist das heute DIE Gelegenheit! Die hierzulande noch wenig bekannte Küche setzt auf viele Aromen. Wie im Nachbarland Vietnam ist neben frischen Kräutern gerne auch Fischsauce im Spiel, wenn es darum geht, Würze an die Speisen zu bringen. Aber auch Zitronengras und Chili verfeinern diesen leckeren Eintopf mit Schweinehack, Pak Choi und Möhre. Guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- 1 unbehandelte Limette
- 2 Zitronengrasstangen
- 1 rote Jalapeño-Chilischote
- 20g Thai-Basilikum
- 2 Karotten
- 2 Packungen Pak Choi
- 2 Gemüsebrühwürfel ⁹
- 2 Packungen Schweinehackfleisch
- 1 Päckchen Fischsauce ⁴
- 300g Reisbandnudeln

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- großer Kochtopf
- Sparschäler
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitronenpresse

Vergiss nicht, dein Gemüse gründlich zu waschen. Besonders in grünem Blattgemüse und Salaten können kleine Steinchen enthalten sein.

Allergene

Fisch (4), Sellerie (9). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 682.0kcal, Fett 29.5g, Eiweiß 27.0g, Kohlenhydrate 73.2g



1. Limette vorbereiten

Die **Limettenschale** abreiben, dann die **Limette** halbieren und auspressen. Das **Zitronengras** fein schneiden, dabei die äußersten harten Schichten entfernen. Die **Chilischote** längs halbieren, entkernen und in feine Streifen schneiden. Die **Thai-Basilikumblätter** abzupfen und die **1/2 der Blätter** fein schneiden.



2. Gemüse schneiden

Die **Karotten** schälen, längs halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Den **Pak Choi** in ca. 1cm breite Streifen schneiden, den Strunk dabei entfernen. Die **Brühwürfel** in 1L heißem Wasser auflösen.



3. Hackfleisch anbraten

Das **Hackfleisch** in einem großen Topf mit 1-2EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze 5-6Min. krümelig anbraten.



4. Suppe ansetzen

2TL Limettenabrieb, das **Zitronengras** und die **Chilistreifen** zum **Hackfleisch** geben und ca. 1Min. mitbraten, dann die **Brühe** und die **1/2 der Fischsauce** angießen.



5. Nudeln mitkochen

Die **Karotten**, das **geschnittene Thai-Basilikum** und die **Nudeln** in die **Suppe** geben und alles ca. 5Min. köcheln lassen, bis die **Karotten** gar sind. **Tipp:** Wer großen Hunger hat, kann auch alle **Nudeln** kochen.



6. Suppe fertigstellen

Den **Pak Choi** und **2-3EL Limettensaft** in die **Suppe** geben und mit der **restlichen Fischsauce** sowie Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Suppe** noch ca. 2Min. köcheln lassen. **Tipp:** Wer die **Suppe** dünnflüssiger mag, kann noch etwas Wasser dazugeben. Die **Suppe** mit dem **restlichen Thai-Basilikum** garniert servieren.