



„Dan-Dan“-Nudeln mit Bio-Rinderhack

und würzig-pikanter Hoisin-Chili-Sauce



20-30min



3-4 Personen

Unser Koch Matthias hat heute eine überaus köstliche Variante der beliebten „Dan-Dan“-Nudeln für euch. Er serviert sie als Komposition aus frischen Udon-Nudeln, saftigem Bio-Rinderhack und einer würzigen Sauce aus Sambal Badjak, Hoisin- und Sojasauce. Knackiges Gemüse wie Pak Choi und Gurke, frischer Koriander und eine chinesische Gewürzmischung ergänzen perfekt das schnell zubereitete Mahl.

Was du von uns bekommst

- 2 Pak Choi
- 1 große Gurke
- 2 Lauchzwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 500g Bio-Rinderhackfleisch
- 800g frische Udon-Nudeln ¹
- 100ml Hoisinsauce ^{1,2,3}
- 50ml Tamari-Sojasauce ³
- 60g Sambal Badjak
- 1 Päckchen chinesisches 5-Gewürze-Pulver
- 10g Koriander

Was du zu Hause benötigst

- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- große Pfanne
- große Topf
- Sieb

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

Allergene

Gluten (1), Sesamsamen (2), Sojabohnen (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

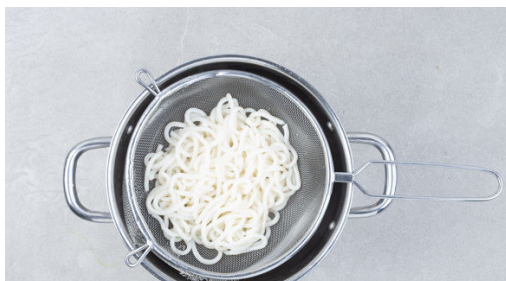
Nährwertangaben pro Portion

Energie 715kcal, Fett 29.8g, Kohlenhydrate 77.6g, Eiweiß 36.0g



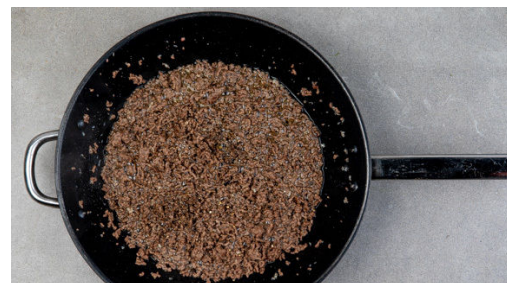
1. Gemüse schneiden

Den **Pak Choi** in dünne Streifen schneiden. Die **Gurke** längs vierteln, ggf. vom Kerngehäuse befreien und in schräge, dünne Streifen schneiden. Die **Lauchzwiebeln** schräg in feine Ringe schneiden. Den **Knoblauch** schälen und in feine Scheibchen schneiden.



4. Nudeln garen

Die **Nudeln** in das kochende Wasser geben und 1-2Min. bei niedriger Hitze ziehen lassen. Dabei gut umrühren. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



2. Hackfleisch braten

Das **Hackfleisch** in einer großen Pfanne mit 2EL Pflanzenöl bei starker Hitze 4-5Min. krümelig anbraten. Dabei gut rühren, damit das **Hackfleisch** schön knusprig wird.



5. Gemüse mitbraten

Den **Pak Choi** zum **Hackfleisch** in die Pfanne geben und 1-2Min. mitbraten. Dann die **Gurken**, die **Lauchzwiebeln** und den **Knoblauch** unterrühren und mit der **Würzsauce** ablöschen. Die Pfanne vom Herd nehmen.



3. Würzsauce anrühren

In einem großen Topf ausreichend Wasser für die **Nudeln** zum Kochen bringen. Die **Hoisinsauce** mit der **Sojasauce**, der **½ des Sambal Badjaks** und 2-4EL Wasser zu einer **Würzsauce** verrühren. **Tipp:** Wer es gerne schärfer mag, kann mehr **Sambal Badjak** verwenden.



6. Nudeln untermengen

Die **Nudeln** untermengen und mit der **Gewürzmischung** sowie **je nach Schärfewunsch** ggf. **restlichem Sambal Badjak** abschmecken. Den **Koriander samt Stängeln** fein schneiden und die „**Dan-Dan**“-Nudeln mit dem **Koriander** garniert servieren.