

MARLEY SPOON



Indonesische Hackfleischpfanne

auf Udon-Nudeln mit knackigem Gemüse



ca. 20min



2 Personen

Dieses Gericht steht fast so schnell auf dem Tisch, wie man „indonesische Hackfleischpfanne“ sagen kann. Okay, ganz so schnell geht es vielleicht doch nicht - aber wir versprechen dir, dass du im Handumdrehen ein köstliches Abendessen auf deinem Teller vorfindest. Seidige Udon-Nudeln und frisches Gemüse suhlen sich in einer köstlichen Ingwer-Würzsauce, obendrauf platzieren wir indonesisch gewürztes Hackfleisch. Mmmh!

Was du von uns bekommst

- 400g frische Udon-Nudeln ¹
- 250g Bami-/Nasi-Gemüsemix
- 250g Rinderhackfleisch
- 1 Pck. indonesische Gewürzmischung
- 100ml Ingwer-Würzsauce ^{1,2,3,4}
- 2 Knoblauchzehen

Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- 2 mittelgroße Pfannen
- Sieb

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

Allergene

Gluten (1), Sesamsamen (2), Sojabohnen (3), Schwefeldioxid und Sulphite (4). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 827kcal, Fett 37.4g, Kohlenhydrate 88.5g, Eiweiß 34.7g



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 2-3Min. bissfest kochen, dabei zwischendurch umrühren, um die **Nudeln** voneinander zu trennen. In ein Sieb abgießen und kalt abschrecken.



4. Nudeln & Gemüse mischen

Die **Nudeln** und die **Ingwer-Würzsauce** unter das **Gemüse** heben.



2. Gemüse braten

Den **Gemüsemix** in einer mittelgroßen Pfanne oder einem Wok mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer bis starker Hitze unter regelmäßigem Rühren in 6-8Min. weich braten und mit 1 kräftigen Prise Salz würzen.



5. Anrichten & servieren

Das **Hackfleisch** auf der **Nudel-Gemüse-Pfanne** anrichten und servieren.



3. Hackfleisch braten

2 Knoblauchzehen schälen und fein würfeln oder durch eine Knoblauchpresse drücken. Das **Hackfleisch** in einer weiteren mittelgroßen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer bis starker Hitze in 4-5Min. goldbraun und gar braten. Mit 1 kräftigen Prise Salz würzen, den Knoblauch und die **Gewürzmischung** zugeben und ca. 30Sek. mitbraten.



6. Würzige Flöckchen

Du magst es pikant? Dann gib einfach ein paar getrocknete Chiliflocken zum Hackfleisch in die Pfanne oder streue sie über das fertige Gericht.