

Sobanudeln mit Rinderhack

und buntem Gemüse



ca. 25min



4 Portionen

Bami und Nasi Goreng sind die wohl bekanntesten Gerichte der Küche Indonesiens. Nasi Goreng wird mit gebratenem Reis zubereitet, Bami Goreng mit gebratenen Nudeln. Unsere heutige Version des beliebten Nudelklassikers kann so schnell nichts toppen: Mit herzhaftem Rinderhack, Karotte und Paprika, abgerundet durch eine pikant-würzige Sauce, ist dein köstliches Mahl in Nullkommanix auf dem Tisch.

Was du von uns bekommst

- 600g Soba-Nudeln ¹
- 1 Karotte
- 2 Paprika
- 2 Knoblauchzehen
- 500g Rinderhackfleisch
- 1 Pck. Madras-Currypulver ²
- 50ml Tamari-Sojasauce ³
- 2 Pck. Sriracha-Sauce

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- großer Topf
- Wok oder große Pfanne
- Küchenreibe
- Sieb

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

Kochtipp

Wer es nicht so scharf mag, verwendet weniger Currypulver.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 0kcal



1. Gemüse schneiden

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Nudeln** zum Kochen bringen. Die **Karotte** ggf. schälen und grob raspeln. Die **Paprika** vierteln, entkernen und in dünne Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln.



4. Gemüse braten

Die **Karotten**, die **Paprika** und den **übrigen Knoblauch** im Wok oder in der Pfanne mit dem **restlichen Currypulver** bei mittlerer Hitze 3-4Min. anbraten. Das **Hackfleisch** dazugeben und ca. 2Min. mitbraten, dann mit der **Sojasauce** und etwas **Nudelwasser** ablöschen.



2. Nudeln kochen

$\frac{2}{3}$ der **Nudeln** in das kochende Wasser geben und in ca. 4Min. bissfest kochen. Mit einer Tasse etwas **Nudelwasser** abschöpfen, dann die **Nudeln** ein Sieb abgießen, gründlich mit kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen.



5. Nudeln untermengen

Die **Nudeln** in den Wok oder die Pfanne geben und alles gut vermengen, dabei ggf. etwas mehr **Nudelwasser** hinzugeben. Die **Nudeln** ca. 2Min. bei mittlerer Hitze anbraten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Nudelpfanne** auf Teller verteilen und nach Belieben mit der **Sriracha-Sauce** garniert servieren.



3. Hackfleisch anbraten

Das **Hackfleisch** mit der $\frac{1}{2}$ des **Knoblauchs** und **2EL Currypulver** vermengen. In einem Wok oder einer großen Pfanne mit 2EL Pflanzenöl bei starker Hitze 4-5Min. scharf anbraten, dann herausnehmen und beiseitestellen. Den Wok bzw. die Pfanne nicht auswaschen.



6. Sesam, öffne dich!

Currypulver, Sojasauce, Sriracha – dieses Gericht punktet mit jeder Menge kräftiger Aromen. Wenn du bei Currypulver und Sriracha gespart hast, weil Schärfe nicht so dein Ding ist, dann probier es stattdessen doch mal mit ein paar Tropfen geröstetem Sesamöl oder einfach nur mit ein paar Sesamsamen, die du über deinem Teller verstreust. Einfach, aber raffiniert!