



Schweinefleisch-Pilz-Pfanne in Hoisinsauce

auf Glasnudeln mit frischer Paprika



ca. 25min



2 Personen

„Das Auge isst mit“ - eigentlich finden wir ja, dass man unser Essen am besten mit dem Mund genießt, aber es stimmt schon: Dieses Gericht sieht einfach umwerfend aus. Schneeweiße Nudeln sind die perfekte Leinwand für leuchtende Paprika und eine dunkle Hoisin-Chili-Sauce, die sowohl die Pilze als auch das Schweinefleisch verheißungsvoll zum Glänzen bringt. Der Geschmack ist auch klasse - ein rundum gelungenes Meisterwerk!

Was du von uns bekommst

- 1 Pck. Schweinegeschnetzeltes
- 1 Peperoni
- 250g Champignons
- 100g Vermicelli-Glasnudeln
- 1 Paprika
- 50ml Hoisinsauce ^{1,2,3}
- 1 Knoblauchzehe

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- kleiner Topf
- große Pfanne oder Wok
- Messbecher
- Sieb
- Schaumkelle

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 572kcal, Fett 23.1g, Kohlenhydrate 61.4g, Eiweiß 31.4g

1

1. Fleisch braten

Das **Fleisch** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen und mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer würzen. In einer großen Pfanne (oder einem Wok) mit 2EL Pflanzenöl bei mittlerer bis starker Hitze 3-4Min. braten, bis das **Fleisch** durchgegart ist und zu bräunen beginnt. Mit einer Schaumkelle aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen, die Pfanne mit dem Öl wird weiterverwendet.

2

2. Zutaten vorbereiten

Währenddessen 1 Knoblauchzehe schälen und grob würfeln. Die **Peperoni** in feine Ringe schneiden. **Tipp:** Für weniger Schärfe die Kerne entfernen. Die **Pilze** ggf. säubern und je nach Größe halbieren oder vierteln. In einem kleinen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Nudeln** aufkochen.

3

3. Gemüse anbraten

Den Knoblauch und die **Peperoni** in die Pfanne aus Schritt 1 geben und bei mittlerer bis starker ca. 1Min. anbraten, bis sie zu duften beginnen. Die **Pilze** zugeben und weitere 5-6Min. braten, bis der Großteil der Flüssigkeit verdampft ist und die **Pilze** braun werden. Währenddessen die **Paprika** vierteln, entkernen und in dünne Streifen schneiden.

4

4. Nudeln kochen

Die **Nudeln** in das kochende Wasser geben, den Topf vom Herd nehmen und die **Nudeln** 3-5Min. gar ziehen lassen. In ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. **Tipp:** Um die Weiterverarbeitung zu erleichtern, ggf. die **Nudeln** mit einer sauberen Schere 1-2 Mal durchschneiden.

5

5. Fertigstellen & servieren

Die **Paprika**, das **Fleisch**, die **Hoisinsauce** und 60ml Wasser in die Pfanne geben und aufkochen. Auf mittlere bis niedrige Hitze reduzieren und 3-4Min. köcheln lassen, bis die **Sauce** eindickt. Die **Schweinefleischpfanne** auf den **Nudeln** anrichten und servieren.

6

6. Salat für alle!

Hoppla – sind es doch mehr Gäste am Tisch als geplant? Dann zaubern wir doch schnell noch einen Salat dazu: Eine Salatgurke in kleine Würfel schneiden und je nach Geschmack mit etwas Sojasauce und Salz oder mit Chiliflocken und ein wenig dunklem Sesamöl vermischen – fertig ist ein kühles, knackiges Extra, das direkt auf der Nudelpfanne angerichtet und serviert werden kann.