



RS Asia-Hackfleischartopf

mit frischen Udon-Nudeln und Pak Choi



ca. 25min



2 Portionen

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
- 1 Zitronengrasstange
- 1 Thai-Chilischote
- 10g Thai-Basilikum
- 1 Karotte
- 1 Baby-Pak-Choi
- 1 Pck. Gemüsebrühwürz
- 250g Schweinehackfleisch
- 20ml Fischsauce ¹
- 200g frische Udon-Nudeln ²

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitruspresse

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

Allergene

Fisch (1), Gluten (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 692kcal, Fett 30.0g, Kohlenhydrate 74.0g, Eiweiß 27.4g



1. Limette vorbereiten

Die **Limettenschale** abreiben, dann die **Limette** halbieren und auspressen. Das **Zitronengras** fein schneiden, dabei die äußeren harten Schichten entfernen. Die **Chilischote** längs halbieren, entkernen und in feine Streifen schneiden. Die **Thai-Basilikumblätter** abzupfen und die **½ der Blätter** fein schneiden. Das **Brühwürz** in 800ml heißem Wasser auflösen.



4. Suppe ansetzen

Das **Hackfleisch** mit **1TL Limettenschale**, dem **Zitronengras** und **Chilistreifen nach Belieben** würzen, die **Karotten** unterrühren und alles ca. 1Min. weiterbraten, dann die **Brühe** und die **Fischsauce** angießen.



2. Gemüse schneiden

Die **Karotte** ggf. schälen, längs halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Den **Pak Choi** quer in ca. 1cm breite Streifen schneiden, den Strunk dabei entfernen.



5. Nudeln garen

Das **geschnittene Thai-Basilikum** und die **Nudeln** in die **Suppe** rühren und die **Suppe** ca. 3Min. köcheln lassen, bis die **Nudeln** gar sind.



3. Hackfleisch anbraten

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



6. Suppe fertigstellen

Den **Pak Choi** einrühren und ca. 1Min. mitköcheln lassen. Die **Suppe** mit dem **Limettensaft nach Geschmack**, ggf. **mehr Fischsauce** sowie Salz und Pfeffer würzen. **Tipp:** Wer die **Suppe** dünnflüssiger mag, kann noch etwas Wasser dazugeben. Die **Suppe** mit dem **restlichen Thai-Basilikum** garniert servieren.