



Salatschiffchen mit Rinderhack

mit Glasnudeln und Erdnüssen



30-40min



3-4 Personen

Du suchst nach einem intensiven Geschmackserlebnis, das zudem noch raffiniert serviert wird? Dann sind diese gefüllten Salatschiffchen genau das Richtige für dich: Rinderhackfleisch wird in süßlicher Hoisinsauce gebraten und mit scharfem Sambal Oelek abgeschmeckt. Dazu gibt es viel frisches Gemüse, Glasnudeln und knackige Erdnüsse!

- 200g Vermicelli-Glasnudeln
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Packungen Romanasalat
- 2 Karotten
- 10g frischer Koriander
- 1 Packung Rinderhackfleisch
- 2 Packungen Hoisinsauce ^{1,6,11}
- 1 Päckchen Sambal Oelek
- 1 Packung Erdnüsse, geröstet & gesalzen ⁵

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Pflanzenöl

- großer Topf
- große Pfanne
- Sparschäler
- Küchenreibe
- Sieb

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 603kcal, Fett 24.2g,
Kohlenhydrate 62.2g, Eiweiß 31.4g



1. Zwiebel schneiden

In einem großen Topf ausreichend leicht gesalzenes Wasser für die **Nudeln** zum Kochen bringen. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln.



4. Karotten raspeln

Inzwischen die **Karotten** schälen und mit einer Küchenreibe grob raspeln. Den **Koriander samt Stängeln** grob schneiden.



2. Salat vorbereiten

Den **Salat** vom Strunk befreien, die **Salatblätter** einzeln lösen, waschen und mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen oder in einer Salatschleuder vorsichtig schleudern. Die **kleinen Salatblätter** fein hacken.



5. Hackfleisch braten

Das **Hackfleisch** und den **Knoblauch** in einer großen Pfanne mit 1–2EL Pflanzenöl bei starker Hitze 3–4Min. anbraten. Das **Fleisch** soll schön kross werden. Mit der **Hoisinsauce** ablöschen, mit Salz und Pfeffer sowie **je nach gewünschtem Schärfegrad** mit **Sambal Oelek** würzen und 2–3Min. einköcheln lassen. Das **Fleisch** herausnehmen, den **Bratensaft** in der Pfanne aufbewahren.



3. Glasnudeln garen

Sobald das Wasser kocht, die **Glasnudeln** hineingeben, den Topf vom Herd nehmen und die **Nudeln** ca. 5Min. ohne Hitzezufuhr ziehen lassen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



6. Nudeln würzen

Die **abgetropften Nudeln** in der Pfanne im **Bratensaft** schwenken und mit Salz und Pfeffer würzen. Die **Salatblätter** mit den **Nudeln**, den **Karotten**, dem **gehackten Salat**, den **Zwiebeln** und dem **Hackfleisch** füllen. Mit dem **Koriander** und den **Erdnüssen** garniert servieren.