



Scharfes „Dan-Dan“-Hackfleisch

mit Reisbandnudeln und Spinat



20-30min



2 Personen

Unsere kulinarische Reise führt uns heute nach China, wo dieser Klassiker herkommt, in dem scharfe, süße und nussige Aromen perfekt zusammenfinden. Saftiges Schweinehackfleisch, leckere Reisbandnudeln und zarter Babyspinat sind die Hauptkomponenten. Übrigens: Der Name „Dan Dan“ kommt von den Tragestangen, auf denen die Straßenverkäufer traditionell ihre Nudeltöpfe befestigt haben.

Was du von uns bekommst

- 150g Reisbandnudeln
- 1 Päckchen Sesamöl ¹¹
- 1 Päckchen Sambal Oelek
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Päckchen Erdnussbutter ⁵
- 1 Packung Sojasauce ^{1,6}
- 1 Packung Schweinehackfleisch
- 1 Packung Ketjap Manis ⁶
- 1 Packung Babyspinat

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf mit Deckel
- kleiner Topf
- große Pfanne
- Messbecher
- Sieb

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

Allergene

Gluten (1), Erdnüsse (5), Sojabohnen (6), Sesamsamen (11). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 754kcal, Fett 36.4g, Kohlenhydrate 71.4g, Eiweiß 32.5g



1. Chiliöl vorbereiten

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Nudeln** zum Kochen bringen. Das **Sesamöl** mit **1TL Sambal Oelek** verrühren und mit 1 Prise Salz würzen. Die **Lauchzwiebel** schräg in feine Ringe schneiden, den **weißen und grünen Teil** getrennt voneinander aufbewahren.



4. Nudeln garen

Inzwischen die **Nudeln** in das kochende Wasser geben und gut umrühren. Den Topf vom Herd nehmen und die **Nudeln** ohne Hitzezufuhr ca. 8Min. ziehen lassen. In ein Sieb abgießen, zurück in den Topf geben und abgedeckt warm halten.



2. Erdnusssauce zubereiten

Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **1/2 des Knoblauchs** mit der **Erdnussbutter** und **1EL Sojasauce** in einem kleinen Topf verrühren. Bei mittlerer Hitze nach und nach insgesamt 125ml heißes Wasser zugeben und alles zu einer glatten **Sauce** verrühren.



5. Spinat untermischen

Den **Spinat** nach und nach unter das **Hackfleisch** rühren und zusammenfallen lassen. Mit der **restlichen Sojasauce** sowie Salz und Pfeffer abschmecken.



3. Hackfleisch braten

Das **Hackfleisch** in einer großen Pfanne mit 1TL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze 4-5Min. goldbraun anbraten. Den **restlichen Knoblauch** und den **weißen Teil der Lauchzwiebel** die letzten 1-2Min. mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, dann mit dem **Ketjap Manis** und 100ml Wasser ablöschen und alles noch 5Min. sanft köcheln lassen.



6. Anrichten und servieren

Die **Erdnusssauce** auf tiefe Teller oder Schalen verteilen, darauf die **Nudeln** und das **Hackfleisch** anrichten. Mit den **restlichen Lauchzwiebeln** garnieren, nach Geschmack mit dem **Chiliöl** beträufeln und servieren. Beim Essen alles mit Stäbchen oder einer Gabel vermengen.