



Scharfes „Dan-Dan“-Hackfleisch

mit Reisbandnudeln und Spinat



20-30min



3-4 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.

- 300g Reisbandnudeln
- 2 Päckchen Sesamöl ¹¹
- 1 Päckchen Sambal Oelek
- 3 Lauchzwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Päckchen Erdnussbutter ⁵
- 1 Packung Sojasauce ^{1,6}
- 2 Packungen
Schweinehackfleisch
- 1 Packung Ketjap Manis ⁶
- 1 Packung Babyspinat

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Pflanzenöl

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

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

Energie 745kcal, Fett 36.4g,
Kohlenhydrate 71.1g, Eiweiß 31.4g



In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Nudeln** zum Kochen bringen. Das **Sesamöl** mit **2TL Sambal Oelek** verrühren und mit 1 Prise Salz würzen. Die **Lauchzwiebeln** schräg in feine Ringe schneiden, den **weißen und grünen Teil** getrennt voneinander aufbewahren.



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.



Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **1/2 des Knoblauchs** mit der **Erdnussbutter** und **2EL Sojasauce** in einem kleinen Topf verrühren. Bei mittlerer Hitze nach und nach insgesamt 250ml heißes Wasser zugeben und alles zu einer glatten **Sauce** verrühren.



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



Das **Hackfleisch** in einer großen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze 4-5Min. goldbraun anbraten. Den **restlichen Knoblauch** und den **weißen Teil der Lauchzwiebeln** die letzten 1-2Min. mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, dann mit dem **Ketjap Manis** und 150ml Wasser ablöschen und alles noch 5Min. sanft köcheln lassen.



Die **Erdnussauce** 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.