



Sobanudeln mit Rinderhack

Bami-Goreng-Style mit Gemüse



ca. 25min



4 Portionen

Bami und Nasi Goreng sind die wohl bekanntesten Gerichte der Küche Indonesiens. Nasi Goreng wird mit gebratenem Reis zubereitet, Bami Goreng mit gebratenen Nudeln. Unsere heutige Version des beliebten Nudelklassikers kann so schnell nichts toppen: Mit herzhaftem Rinderhack, Karotte und Paprika, abgerundet durch eine pikant-würzige Sauce, ist dein köstliches Mahl in Nullkommanix auf dem Tisch.

Was du von uns bekommst

- 600g Sobanudeln ¹
- 1 Karotte
- 2 Paprika
- 2 Knoblauchzehen
- 500g Rinderhackfleisch
- 1 Pck. Madras-Currypulver ²
- 50ml Tamari-Sojasauce ³
- 2 Pck. Sriracha-Sauce

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- großer Topf
- Wok oder große Pfanne
- Küchenreibe
- Sieb

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

Kochtipp

Wer es nicht so scharf mag, verwendet weniger Currypulver.

Allergene

Gluten (1), Senf (2), Sojabohnen (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 753kcal, Fett 27.1g, Kohlenhydrate 87.6g, Eiweiß 37.7g



1. Gemüse schneiden

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für **⅔ der Nudeln** zum Kochen bringen. Die **Karotte** ggf. schälen und grob raspeln. Die **Paprika** vierteln, entkernen und in dünne Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln.



4. Hackfleisch anbraten

Das **Hackfleisch** in einem Wok oder einer großen Pfanne mit 2EL Pflanzenöl bei starker Hitze 4-5Min. scharf anbraten, dann herausnehmen und beiseitestellen. Den Wok bzw. die Pfanne nicht auswaschen.



2. Hackfleisch würzen

Das **Hackfleisch** mit der **½ des Knoblauchs** und **2EL Currypulver** vermengen.



5. Gemüse braten

Die **Karotten**, die **Paprika** und den **übrigen Knoblauch** im Wok oder in der Pfanne mit dem **restlichen Currypulver** bei mittlerer Hitze 3-4Min. anbraten. Das **Hackfleisch** dazugeben und ca. 2Min. mitbraten, dann mit der **Sojasauce** und etwas **Nudelwasser** ablöschen.



3. Nudeln kochen

⅓ der Nudeln in das kochende Wasser geben und in ca. 4Min. bissfest kochen. Mit einer Tasse etwas **Nudelwasser** abschöpfen, dann die **Nudeln** ein Sieb abgießen, gründlich mit kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen.



6. Nudeln untermengen

Die **Nudeln** in den Wok oder die Pfanne geben und alles gut vermengen, dabei ggf. etwas mehr **Nudelwasser** hinzugeben. Die **Nudeln** ca. 2Min. bei mittlerer Hitze anbraten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das **Bami Goreng** auf Teller verteilen und nach Belieben mit der **Sriracha-Sauce** garniert servieren.