MARLEY SPOON

Udon-Nudeln mit saftigem Schweinehack

mit würziger Misosauce und Karotten

ca. 30min 4 Portionen

Wer es scharf mag, kann mit diesem Gericht einfach nichts falsch machen. Unsere asiatisch inspirierten Udon-Nudeln werden heute mit saftigem Schweinehackfleisch und einer würzig-scharfen Misosauce serviert. Die lieben Karotten dürfen sich hier auch noch geschmeidig dazugesellen, bevor du dieses Streetfood-Ensemble mit feinen Lauchzwiebeln garnierst. Wir wünschen ein frohes Mahl!

Was du von uns bekommst

- 450g Udon-Nudeln [1]
- 4 Knoblauchzehen
- 4 Karotten
- 500g Schweinehackfleisch
- 50g Misopaste [2]
- 2 Lauchzwiebeln

Was du zu Hause benötigst

- 1EL Honig
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

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

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

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

Nährwertangaben pro Portion
Energie 874kcal, Fett 31.1g, Kohlenhydrate 103.5g, Eiweiß 41.3g

1. Gemüse schneiden

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Nudeln** zum Kochen bringen. Den **Knoblauch** schälen und sehr fein würfeln oder durch eine Knoblauchpresse drücken. Die **Karotten** ggf. schälen und schräg in dünne Scheiben schneiden.

2. Hackfleisch braten

In einem Wok oder in einer großen Pfanne 2EL Pflanzenöl bei starker Hitze erwärmen. Die **Karotten** in die Pfanne geben und 4–5Min. rührend anbraten. Dann das **Hackfleisch** und den **Knoblauch** hinzugeben, mit ½TL Salz würzen und 5–6Min. weiterbraten, bis das **Fleisch** goldbraun und leicht knusprig ist.

3. Nudeln kochen

In der Zwischenzeit die **Nudeln**in das kochende Wasser geben und in 4–6Min. bissfest kochen. Mit einem Messbecher ca. **500ml Nudelwasser** abschöpfen, dann die **Nudeln** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.

4. Sauce zubereiten

1EL Honig, 2EL hellen Essig und die **Misopaste** verrühren, dann 2EL Pflanzenöl und **350–400ml Nudelwasser** hinzugeben und rühren, bis eine glatte **Sauce** entsteht. Abschmecken und ggf. mit mehr Honig, Essig, Salz und Pfeffer würzen.

5. Nudeln vermengen

Die **Lauchzwiebeln** in feine Ringe schneiden. Die **Nudeln** mit dem **Fleisch** und der **Misosauce** vermengen. Je nach gewünschter Konsistenz ggf. mehr **Nudelwasser** zugeben.

6. Anrichten und servieren

Die **Nudeln** auf tiefe Teller oder Schüsseln verteilen und mit den **Lauchzwiebeln** garniert servieren.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**