



„Dan-Dan“-Nudeln mit Rinderhack

und würzig-pikanter Hoisin-Chili-Sauce



20-30min



2 Personen

Unser Koch Matthias hat heute eine überaus köstliche Variante der beliebten „Dan-Dan“-Nudeln für euch. Er serviert sie als Komposition aus frischen Udon-Nudeln, saftigem Rinderhack und einer würzigen Sauce aus Sambal Oelek, Hoisin- und Sojasauce. Knackiges Gemüse wie Pak Choi und Gurke, frischer Koriander und eine chinesische Gewürzmischung ergänzen perfekt das schnell zubereitete Mahl.

- 1 Pak Choi
- 1 Minigurke
- 1 Lauchzwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Packung Rinderhackfleisch
- 1 Packung Hoisinsauce ^{1,6,11}
- 1 Packung Sojasauce ^{1,6}
- 1 Packung Sambal Oelek
- 200g frische Udon-Nudeln ¹
- 1 Päckchen chinesisches 5-Gewürze-Pulver
- 10g frischer Koriander

- Pflanzenöl

- große Pfanne
- kleiner Topf
- Sieb

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

Energie 592kcal, Fett 27.5g,
Kohlenhydrate 49.2g, Eiweiß 34.0g



Den **Pak Choi** in dünne Streifen schneiden. Die **Gurke** längs vierteln, vom Kerngehäuse befreien und in schräge, dünne Streifen schneiden. Die **Lauchzwiebel** schräg in feine Ringe schneiden. Den **Knoblauch** in feine Scheibchen schneiden.



In einem kleinen Topf ausreichend Wasser für die **Nudeln** zum Kochen bringen. Die **Nudeln** in das kochende Wasser geben und 1-2Min. bei niedriger Hitze ziehen lassen. Dabei gut umrühren. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



Das **Hackfleisch** in einer großen Pfanne mit 1-2EL Pflanzenöl bei starker Hitze 4-5Min. krümelig anbraten. Dabei gut rühren, damit das **Hackfleisch** schön knusprig wird.



Den **Pak Choi** zum **Hackfleisch** in die Pfanne geben und 1-2Min. mitbraten. Dann die **Gurken**, die **Lauchzwiebeln** und den **Knoblauch** unterrühren und mit der **Würzsauce** ablöschen. Die Pfanne vom Herd nehmen.



Die **Hoisinsauce** mit der **Sojasauce**, **1-2TL Sambal Oelek** und 1-2EL Wasser zu einer **Würzsauce** verrühren. **Tipp:** Wer es gerne schärfer mag, kann mehr **Sambal Oelek** verwenden.



Die **Nudeln** untermengen und mit der **Gewürzmischung** sowie **je nach Schärfewunsch** ggf. **restlichem Sambal Oelek** abschmecken. Den **Koriander samt Stängeln** fein schneiden und die „**Dan-Dan**“-**Nudeln** mit dem **Koriander** garniert servieren.