



## „Dan-Dan“-Nudeln mit Rinderhack

und würzig-pikanter Hoisin-Chili-Sauce



20-30min



3-4 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.

## Was du von uns bekommst

- 2 Pak Choi
- 1 Gurke
- 2 Lauchzwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Packung Rinderhackfleisch
- 2 Packungen Hoisinsauce 1,6,11
- 1 Packung Sojasauce 1,6
- 1 Packung Sambal Oelek
- 400g frische Udon-Nudeln 1
- 1 Päckchen chinesisches 5-Gewürze-Pulver
- 10g frischer Koriander

## Was du zu Hause benötigst

- Pflanzenöl

## Küchenutensilien

- große Pfanne
- mittelgroßer Topf
- Sieb

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

## Allergene

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

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 514kcal, Fett 19.9g, Kohlenhydrate 47.7g, Eiweiß 34.2g



### 1. Gemüse schneiden

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



### 2. Hackfleisch braten

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.



### 5. Gemüse mitbraten

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.



### 3. Würzsauce anrühren

Die **Hoisinsauce** mit der **Sojasauce**, der **1/2 des Sambal Oelek** und 2-4EL Wasser zu einer **Würzsauce** verrühren. **Tipp:** Wer es gerne schärfer mag, kann mehr **Sambal Oelek** verwenden.



### 6. Nudeln untermengen

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.