



## Japanische Steakpfanne

auf buntem Glasnudel-Gemüse-Salat



20-30min



3-4 Personen

Zartes Steak mit einer würzigen Sauce auf einem leckeren Glasnudel-Gemüse-Salat mit Rotkohl und Basilikum nehmen dich mit auf eine köstliche Reise nach Fernost. Schnell zubereitet und Low Carb. Wir wünschen einen schönen Feierabend!

## Was du von uns bekommst

- 200g Vermicelli-Glasnudeln
- 1 Rotkohl
- 2 Karotten
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Stück frischer Ingwer
- 1 Packung Rinderhüftsteak
- 2 Packungen Sojasauce <sup>1,6</sup>
- 1 Packung Mirin
- 1 Päckchen Rinderbrühgewürz
- 10g frisches Thai-Basilikum

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Pflanzenöl

## Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- mittelgroßer Topf mit Deckel
- 2 große Pfannen
- Sparschäler
- Messbecher
- Sieb

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

### Kochtipp

Den restlichen Kohl am nächsten Tag fein hobeln und mit Salz und Zucker gut verkneten. Mit Öl und Essig anmachen, mit Salz und Pfeffer abschmecken - fertig ist ein schneller Rohkostsalat!

### Allergene

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

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 603kcal, Fett 23.4g, Kohlenhydrate 59.0g, Eiweiß 34.4g



**1. Nudeln garen**

Den Backofen auf 160°C Umluft (180°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. In einem mittelgroßen Topf ausreichend Wasser zum Kochen bringen. Den Topf vom Herd nehmen, die **Nudeln** in das heiße Wasser geben und abgedeckt 7-8Min. gar ziehen lassen. Die **Nudeln** in ein Sieb abgießen und 2-3mal mit einem scharfen Messer durchschneiden. So lassen sie sich später besser vermengen.



**4. Sauce zubereiten**

Die **Zwiebeln**, den **Knoblauch** und ca. **2/3 des Ingwers oder mehr nach Geschmack** in derselben Pfanne bei mittlerer Hitze 1-2Min. anbraten. Mit der **Sojasauce**, dem **Mirin** und 400ml Wasser ablöschen, dann das **Brühgewürz** unterrühren und die **Sauce** 4-5Min. sanft einköcheln lassen.



**2. Gemüse schneiden**

Die äußeren **Kohlblätter** entfernen und den **Kohl** halbieren. **Eine Hälfte** vom Strunk befreien und in feine Streifen schneiden. Der **restliche Rotkohl** wird nicht benötigt. Die **Karotten** schälen, längs halbieren und schräg in dünne Scheiben schneiden. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Den **Knoblauch** und den **Ingwer** schälen und fein würfeln.



**5. Gemüse braten**

Den **Rotkohl** und die **Karotten** in einer zweiten großen Pfanne mit 2-3EL Pflanzenöl bei starker Hitze 3-4Min. scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, dann die Pfanne vom Herd nehmen und die **Nudeln** untermengen.



**3. Fleisch garen**

Das **Fleisch** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. In einer großen Pfanne mit 1-2EL Pflanzenöl bei starker Hitze auf jeder Seite ca. 1Min. scharf anbraten, dann in eine Auflaufform geben und im Ofen 6-8Min. garen, bis das **Fleisch** in der Mitte noch leicht rosa ist. Die Garzeit kann je nach Dicke des **Fleisches** variieren.



**6. Fleisch schneiden**

Das **Fleisch** in dünne Tranchen schneiden und auf dem **Glasnudel-Gemüse-Salat** anrichten. Mit der **Sauce** beträufeln und das **Basilikum** darüber zerzupfen, kleinere **Basilikumblättchen** ganz lassen. **Tipp:** Wer mag, kann alles jetzt oder vor dem Essen gut mischen.