



Asia-Nudelpfanne mit gemischtem Hack

mit Erdnussauce und Gemüse



ca. 20min



1 Portion

Dieses Gericht ist inspiriert von den chinesischen „Dan Dan Noodles“, einem typischen Streetfood mit Nudeln, Gemüse und knusprigem Hackfleisch. Das Ganze ist einfach zuzubereiten und steht ziemlich fix auf dem Tisch. Außerdem schmeckt die Nudelpfanne dank der leckeren, selbst gemachten Erdnussauce ganz besonders köstlich. Sie kommt nussig, salzig-süß und leicht pikant daher und ist einfach zum Niederknien. Probier's aus!

Was du von uns bekommst

- 1 Knoblauchzehe
- 250g breite Mie-Nudeln ¹
- 1 Pck. Erdnussbutter ²
- 30g Sambal Badjak
- 25ml Tamari-Sojasauce ³
- 125g gemischtes Hack von Rind und Schwein
- 250g Bami-/Nasi-Gemüsemix

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Wok oder große Pfanne
- mittelgroßer Topf
- kleiner Topf
- Messbecher
- Schneebesen
- Sieb

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

Allergene

Enthält: **Gluten** (1), **Erdnüsse** (2), **Sojabohnen** (3).

Detaillierte Informationen zu den Zutaten marleyspoon.de

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1139kcal, Fett 46.0g,
Kohlenhydrate 125.4g, Eiweiß 57.7g



1. Knoblauch schneiden

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **½ der Nudeln** zum Kochen bringen. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln.



2. Sauce zubereiten

In einem kleinen Topf die **Erdnussbutter** auf mittlerer Hitze mit einem Schneebesen mit der **½ des Sambal Badjak**, der **Sojasauce**, ½TL Zucker, 1TL hellem Essig und 100ml Wasser zu einer glatten **Sauce** verrühren und erwärmen, dann vom Herd nehmen.



3. Hackfleisch braten

Das **Hackfleisch** in einem Wok oder einer großen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl und je 1 Prise Salz und Pfeffer bei starker Hitze in ca. 5Min. krümelig braun anbraten. Dann den **Gemüsemix** und den__ Knoblauch__ dazugeben und 3-5Min. weiterbraten.



4. Nudeln kochen

Die **½ der Nudeln** in das kochende Wasser geben und in 3-5Min. bissfest kochen. Mit einer Tasse etwas **Kochwasser** abschöpfen, dann die **Nudeln** in ein Sieb abgießen und kalt abschrecken.



5. Zutaten vermengen

Die **Nudeln** und die **Sauce** zum **Hackfleisch** in die Pfanne geben und alles gut vermengen, dabei nach Bedarf etwas **Kochwasser** hinzufügen.



6. Abschmecken und servieren

Die **Nudelpfanne** mit Salz und Pfeffer abschmecken, dann auf einem tiefen Teller oder in einer Schüssel servieren.