



## Pikante Udon-Nudeln mit Hackfleisch

und Asia-Gemüse in Ingwer-Würzsauce



ca. 25min



3 Portionen

Wer seine Geschmacksknospen gerne zum Tanzen bringt, kann ihnen diesen Tango aus feurigen, frischen und salzigen Noten vorspielen: Geschmeidige Udon-Nudeln haben sich heute in eine Ingwer-Würzsauce gehüllt und schmiegen sich eng an duftig gewürztes Hackfleisch und einen hauchfein vorgeschnittenen Gemüsemix mit Lauch und Karotten. Aber Achtung: Die eingelegten Gurken können einen ganz schön aus dem Takt bringen!

- 450g Udon-Nudeln <sup>1</sup>
- 500g Bami-/Nasi-Gemüsemix
- 1 Gurke
- 375g gemischtes Hack von Rind und Schwein
- 1 Pck. indonesische Gewürzmischung
- 200ml Ingwer-Würzsauce <sup>1,3,4,5</sup>
- 70g Erdnüsse, geröstet & gesalzen <sup>2</sup>

- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

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

**Allergene**  
Enthält: **Gluten** (1), **Erdnüsse** (2),  
**Sesamsamen** (3), **Sojabohnen** (4),  
**Schwefeldioxid und Sulphite** (5).

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 996kcal, Fett 34.0g,  
Kohlenhydrate 122.3g, Eiweiß 49.1g



In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Nudeln** zum Kochen bringen. 6EL Wasser in einer großen Pfanne oder einem Wok aufkochen, dann den **Gemüsemix** mit 2TL Essig sowie je ½TL Salz und Pfeffer hinzufügen und 4-5Min. garen, bis das Wasser verdampft ist. Das **Gemüse** aus der Pfanne nehmen. Die Pfanne aufbewahren.



Das **Hackfleisch** und die **Gewürzmischung** in der Pfanne mit 1½EL Pflanzenöl und 1 Prise Salz bei starker Hitze in 5–6Min. krümelig anbraten.



Die **Gurke** längs vierteln und quer in dünne Scheiben schneiden. Mit 1TL Essig und 1 Prise Salz vermengen.



Die **Ingwer-Würzsauce** mit 2TL Pflanzenöl,  
2TL Essig und 2EL Wasser verrühren.



**330g Nudeln** in das kochende Wasser geben und in 4-6Min. bissfest kochen. In ein Sieb abgießen und kalt abschrecken.



Die **Erdnüsse** fein hacken. Die **Nudeln** und das **Gemüse** mit dem **Hackfleisch** und der **½ der Sauce** in der Pfanne vermengen. Bei mittlerer Hitze ca. 2Min. erwärmen, dann auf Teller verteilen. Die **Gurken** auf den **Nudeln** anrichten, mit der **restlichen Sauce** beträufeln und mit den **Erdnüssen** 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](https://marleyspoon.de) an.    **#marleyspooning**