



Superfix: Malaysischer Rindfleisch-Wok

mit Pak Choi und Vollkorn-Mie-Nudeln



ca. 25min



4 Portionen

Hoisinsauce wird aus fermentierten Sojabohnen hergestellt und in der asiatischen Küche oft zum Würzen von Fleischgerichten verwendet. Hier verfeinert die süßlich-kräftige Sauce zusammen mit dem in Malaysia und Indonesien beliebtem Sambal Badjak den schnell zubereiteten Rindfleisch-Wok mit knackigem Pak Choi. Limette und geröstetes Sesamöl bringen zusätzliches Aroma ins Spiel. Einfach lecker!

Was du von uns bekommst

- 500g Bio-Vollkorn-Mie-Nudeln ¹
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Karotten
- 3 Baby-Pak-Choi
- 1 unbehandelte Limette
- 2 Pck. Rindergeschnetzeltes
- 1 Pck. Madras-Currypulver ²
- 30g Sambal Badjak
- 100ml Hoisinsauce ^{1,3,4}
- 2 Pck. geröstetes Sesamöl ³

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- großer Topf
- große Pfanne oder Wok
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

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

Allergene

Enthält: **Gluten** (1), **Senf** (2), **Sesamsamen** (3), **Sojabohnen** (4).

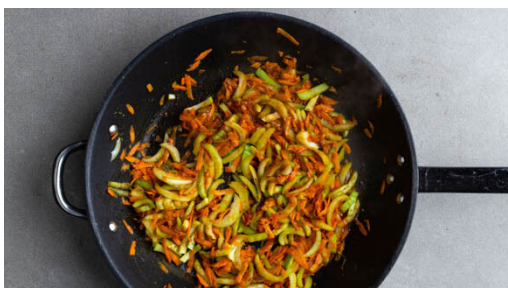
Nährwertangaben pro Portion

Energie 830kcal, Fett 16.8g, Kohlenhydrate 114.8g, Eiweiß 46.7g



1. Gemüse schneiden

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Nudeln** zum Kochen bringen. Den **Knoblauch** schälen und fein reiben oder durch eine Knoblauchpresse drücken. Die **Karotten** ggf. schälen und grob raspeln. Den **weißen Teil des Pak Choi** in dünne Streifen schneiden, die **grünen Blätter** längs halbieren.



4. Gemüse braten

Den **Knoblauch** und die **½ des Currypulvers** in derselben Pfanne mit 2TL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze ca. 30Sek. anbraten. Die **Karotten**, die **weißen Pak-Choi-Streifen** und die **Limettenschale** zugeben und ca. 1Min. mitbraten. Mit dem **Sambal Badjak** und der **Hoisinsauce** ablöschen. **Tipp:** Wer es nicht so scharf mag, verwendet **weniger Sambal Badjak**.



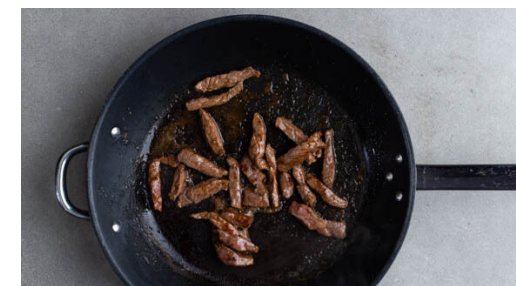
2. Nudeln kochen

Die **Nudeln** in das kochende Wasser geben und in ca. 4Min. bissfest kochen. Währenddessen die **Limettenschale** abreiben und die **Limette** halbieren, **eine Hälfte** auspressen, die **andere Hälfte** in Spalten schneiden. Ca. **1 Tasse Kochwasser** abschöpfen, dann die **Nudeln** in ein Sieb abgießen und mit 1EL Pflanzenöl vermischen.



5. Nudeln unterheben

Die Hitze auf die niedrigste Stufe reduzieren, die **Pak-Choi-Blätter** und die **Nudeln** hinzugeben und ca. 1Min. schwenkend braten, dabei löffelweise **Kochwasser** hinzufügen, bis die **Nudeln** schön glänzen und alles gut vermischt ist. Mit dem **Limettensaft**, dem **Sesamöl** sowie Salz und Pfeffer abschmecken.



3. Fleisch braten

Das **Fleisch** trocken tupfen und in einer großen Pfanne oder einem Wok mit 2TL Pflanzenöl bei starker Hitze 1-2Min. scharf anbraten. Herausnehmen und auf einem Teller beiseitestellen.



6. Wok fertigstellen

Das **Fleisch** untermengen. Den **Rindfleisch-Wok** auf Tellern anrichten und mit den **Limettenspalten** servieren.