MARLEY SPOON



Vietnamesische Hackbällchen

mit Glasnudeln, Gemüse und Kräutern

30-40min 6 Portionen

Heute reisen wir kulinarisch in südliche Gefilde und lassen uns von leichten Glasnudeln und duftigen Kräutern verwöhnen, genießen den Kontrast zu exotisch-herzhaften Fleischbällchen aus gemischtem Hackfleisch. Vietnamesische Küche vom Feinsten!

Was du von uns bekommst

- 300g Vermicelli-Glasnudeln
- 3 Karotten
- 3 Gurken
- 3 Lauchzwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 3 unbehandelte Limetten
- 750g gemischtes Hack von Rind und Schwein
- 100ml Ketjap Manis [2]
- 40ml Fischsauce [1]
- 20g Koriander & Minze

Was du zu Hause benötigst

- 1EL Honig
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- großer Topf mit Deckel
- große Pfanne
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

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

Allergene
Enthält: **Fisch** (1), **Sojabohnen** (2).

Nährwertangaben pro Portion
Energie 596kcal, Fett 21.1g, Kohlenhydrate 69.7g, Eiweiß 32.0g



1. Nudeln vorbereiten

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Nudeln** zum Kochen bringen. Den Topf vom Herd nehmen, die **Nudeln** in das heiße Wasser geben und abgedeckt in 3–5Min. gar ziehen lassen. Die **Nudeln** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. **Tipp:** Um die Weiterverarbeitung zu erleichtern, die **Nudeln** ggf. 1–2 Mal durchschneiden.



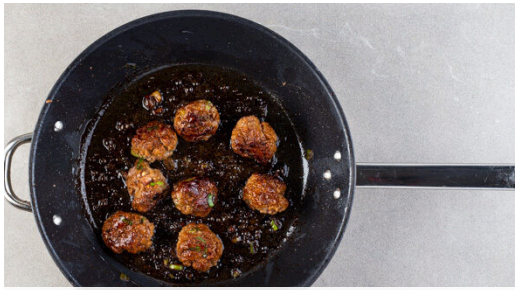
2. Gemüse schneiden

Die **Karotten** ggf. schälen, längs halbieren und schräg in dünne Scheiben schneiden. Die **Gurken** längs halbieren, nach Belieben mit einem Löffel entkernen und ebenfalls schräg in dünne Scheiben schneiden. Die **Lauchzwiebeln** in feine Ringe schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein reiben oder sehr fein würfeln.



3. Limetten vorbereiten

Die **Limettenschale** abreiben, dann die **Limetten** halbieren und auspressen.



4. Hackbällchen braten

Das **Hackfleisch** mit dem **Knoblauch**, den **Lauchzwiebeln**, 1EL Honig sowie je ¾TL Salz und Pfeffer gut verkneten. **16–18 gleich große Kugeln** formen, diese leicht platt drücken und in einer großen Pfanne ggf. portionsweise mit 3EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 2–3Min. anbraten. **¾ der Ketjap Manis** unterrühren und die Pfanne beiseitstellen.



5. Salat zubereiten

Die **½ der Fischsauce** mit der **Limettenschale** und dem **Limettensaft** verrühren und das **Dressing** mit Salz und Zucker abschmecken. **Tipp:** Wer mag, kann auch mehr **Fischsauce** verwenden. Die **Karotten** und die **Gurken** mit dem **Dressing** vermengen.



6. Garnitur vorbereiten

Die **Kräuter** von den Stängeln zupfen. Die **Nudeln** auf tiefe Teller oder Schalen verteilen und den **Salat** und die **Hackbällchen samt Sauce** darauf anrichten. Mit den **Kräutern** garnieren und 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 an. **#marleyspooning**