MARLEY SPOON



„Dan-Dan“-Nudeln mit gemischtem Hack

und leckerer Ingwer-Erdnuss-Sauce

ca. 20min 1 Portion

Schneller Genuss mit echtem Streetfood-Flair! Für dieses Wokgericht wird saftiges Hack von Rind und Schwein zusammen mit knackigen Paprikastreifen scharf angebraten. Das Geheimnis steckt in der unwiderstehlichen Sauce: Cremige Erdnussbutter verbindet sich mit einer feinen Ingwer-Würzsauce zu einer wunderbar sämigen Hülle für die zarten Mie-Nudeln. In Windeseile fertig und einfach umwerfend lecker!

Was du von uns bekommst

- 250g breite Mie-Nudeln [1]
- 1 Paprika
- 100ml Ingwer-Würzsauce [1,3,4,5]
- 1 Pck. Erdnussbutter [2]
- 125g gemischtes Hack von Rind und Schwein

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- Wok oder große Pfanne
- kleiner Topf
- Sieb

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

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

Nährwertangaben pro Portion
Energie 1127kcal, Fett 46.4g, Kohlenhydrate 123.3g, Eiweiß 55.3g

1

1. Nudeln kochen

In einem kleinen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Nudeln** zum Kochen bringen. Die **½ der Nudeln** in das kochende Wasser geben und in 3–5Min. bissfest garen. In ein Sieb abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken, dann abtropfen lassen.

2

2. Zutaten vorbereiten

Inzwischen die **Paprika** vierteln, entkernen und in dünne Streifen schneiden. Die **Ingwer-Würzsauce** mit der **Erdnussbutter** verrühren; es ist nicht schlimm, wenn sich einige kleine Klümpchen nicht auflösen.

3

3. Hackfleisch braten

Das **Hackfleisch** in einem Wok oder einer großen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze 2–3Min. anbraten, bis sich die Farbe verändert. Die **Paprika** hinzugeben und mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer würzen. Weitere 3–5Min. braten, bis das **Fleisch** gar und die **Paprika** weich ist. Die **Nudeln** zugeben und 1Min. mitbraten. Die **Sauce** gut untermischen, dann servieren.



4. Jetzt bewerten!

Dein Feedback ist wichtig, denn es hilft uns, unsere Rezepte und unser Angebot zu verbessern und mehr von dem zu liefern, was du liebst. Also sei nicht schüchtern – bewerte jedes Rezept, das du aus unserem Menü ausprobiert hast!



5. Hat es dir geschmeckt?

Großzügigkeit ist eine tolle Sache und gutes Essen will geteilt werden! Schicke deinen Freunden ein köstliches Geschenk und lade sie über deinen Account zu Marley Spoon ein – sie erhalten dann ein besonderes Willkommensangebot und du bekommst von uns eine kleine Belohnung, wenn sich deine Freunde über deine Einladung anmelden!



6. Ein Extra gefällig?

Kennst du schon die köstlichen Leckereien aus unserem Markt? Dort findest du erfrischende Getränke, feine **Snacks** oder Zutaten für einen bunten Beilagensalat. So machst du deine nächste Mahlzeit zu etwas ganz Besonderem!