



Koreanische Rindfleischpfanne

mit Udon-Nudeln und Gemüse



ca. 25min



3-4 Personen

Was ergeben zartes Rindergeschnetzeltes, würzige Sojasauce, koreanische Chilipaste und knackiger Brokkoli? Den kulinarischen Traum, der heute auf deinem Teller landet! Ein paar fein-nussige Champignons dazu, etwas frischen Koriander und leckere Udon-Nudeln und der Stress fällt von dir ab, wie ein Fallschirmspringer aus dem Flugzeug plumpst. Na los, trau dich!

Was du von uns bekommst

- 600g frische Udon-Nudeln 1
- 2 Packungen Rindergeschnetzeltes
- 2 Packungen Brokkoli
- 1 Packung braune Champignons
- 1 rote Zwiebel
- 2 Packungen Sojasauce ^{1,6}
- 1 Päckchen koreanische Chilipaste ^{1,6}
- 10g Koriander

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Honig
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- großer Topf
- große Pfanne
- Sieb

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

Allergene

Gluten (1), Sojabohnen (6). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 504kcal, Fett 12.1g, Kohlenhydrate 67.0g, Eiweiß 35.4g



1. Fleisch braten

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Nudeln** zum Kochen bringen. Das **Fleisch** trocken tupfen und in einer großen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei starker Hitze 2-3Min. scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen, die Pfanne aufbewahren.



4. Gemüse braten

Den **Brokkoli** und die **Pilze** in der Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer bis starker Hitze 4-5Min. anbraten. Die Hitze reduzieren, die **Zwiebeln** zugeben und bei mittlerer bis niedriger Hitze 2-3Min. mitbraten.



2. Gemüse schneiden

Den **Brokkoli** in mundgerechte Röschen schneiden. Die **Pilze** ggf. mit etwas Küchenkrepp oder einer Bürste säubern und in dünne Scheiben schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden.



3. Nudeln kochen

Die **Nudeln** in das kochende Wasser geben und in 2-3Min. bissfest kochen, dabei zwischendurch umrühren, um die **Nudeln** voneinander zu trennen. In ein Sieb abgießen und kalt abschrecken.



5. Sauce anrühren

Die **Sojasauce** mit 3EL Wasser, 2EL Honig und **2/3 der Chilipaste** verrühren. **Tipp:** Wer es gerne scharf mag, verwendet mehr **Chilipaste**. Den **Koriander** samt **Stängeln** grob schneiden.



6. Nudeln zugeben

Die **Nudeln** und die **Sauce** portionsweise in die Pfanne geben und gut untermengen. Alles bei niedriger Hitze 1-2Min. köcheln lassen, bis die **Sauce** leicht eingedickt ist. Das **Fleisch** zugeben und ca. 1Min. erwärmen. Die **Rindfleischpfanne** mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem **Koriander** garniert servieren.