



## Salatschiffchen mit Rinderhack

mit Glasnudeln und Erdnüssen



30-40min



2 Personen

Du suchst nach einem intensiven Geschmackserlebnis, das zudem noch raffiniert serviert wird? Dann sind diese gefüllten Salatschiffchen genau das Richtige für dich: Rinderhackfleisch wird in süßlicher Hoisinsauce gebraten und mit scharfem Sambal Oelek abgeschmeckt. Dazu gibt es viel frisches Gemüse, Glasnudeln und knackige Erdnüsse!

## Was du von uns bekommst

- 200g Vermicelli-Glasnudeln
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Packung Romanasalat
- 1 Karotte
- 10g Koriander
- 1 Packung Rinderhackfleisch
- 50ml Hoisinsauce 1,6,11
- 25ml Sambal Oelek
- 50g Erdnüsse, geröstet & gesalzen<sup>5</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Pflanzenöl

## Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- mittelgroße Pfanne
- Küchenreibe
- Sieb

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

## Allergene

Gluten (1), Erdnüsse (5), Sojabohnen (6), Sesamsamen (11). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 970kcal, Fett 39.4g, Kohlenhydrate 117.0g, Eiweiß 33.3g



**1. Zwiebel schneiden**

In einem mittelgroßen Topf ausreichend leicht gesalzenes Wasser für die **Nudeln** zum Kochen bringen. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln.



**4. Karotte raspeln**

Inzwischen die **Karotte** ggf. schälen und mit einer Küchenreibe grob raspeln. Den **Koriander** samt **Stängeln** grob schneiden.



**2. Salat vorbereiten**

Den **Salat** vom Strunk befreien, die **Salatblätter** einzeln lösen, waschen und mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen oder in einer Salatschleuder vorsichtig schleudern. Die **kleinen Salatblätter** fein hacken.



**5. Hackfleisch braten**

Das **Hackfleisch** und den **Knoblauch** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei starker Hitze 3-4Min. anbraten. Das **Fleisch** soll schön kross werden. Mit der **Hoisinsauce** ablöschen, mit Salz und Pfeffer sowie **je nach gewünschtem Schärfegehalt** mit **Sambal Oelek** würzen und 2-3Min. einköcheln lassen. Das **Fleisch** herausnehmen, den **Bratensaft** in der Pfanne aufbewahren.



**3. Glasnudeln garen**

Sobald das Wasser kocht, die **Glasnudeln** hineingeben, den Topf vom Herd nehmen und die **Nudeln** ca. 5Min. ohne Hitzezufuhr ziehen lassen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



**6. Nudeln würzen**

Die **abgetropften Nudeln** in der Pfanne im **Bratensaft** schwenken und mit Salz und Pfeffer würzen. Die **Salatblätter** mit den **Nudeln**, den **Karotten**, dem **gehackten Salat**, den **Zwiebeln** und dem **Hackfleisch** füllen. Mit dem **Koriander** und den **Erdnüssen** garniert servieren.