



## Vietnamesische Hackbällchen

mit Glasnudeln, knackigem Gemüse und Kräutern



30-40min



2 Personen

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 saftigem Schweinehack. Vietnamesische Küche vom Feinsten!



### Was du von uns bekommst

- 100g Vermicelli-Glasnudeln
- 1 Karotte
- 1 Gurke
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 unbehandelte Limette
- 1 Packung Schweinehackfleisch
- 50ml Ketjap Manis <sup>6</sup>
- 20ml Fischsauce <sup>4</sup>
- 30g Thai-Basilikum, Koriander & Minze

### Was du zu Hause benötigst

- 1TL Honig
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl

### Küchenutensilien

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

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

### Allergene

Fisch (4), Sojabohnen (6). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 783kcal, Fett 40.4g, Kohlenhydrate 73.9g, Eiweiß 30.7g



#### 1. Nudeln vorbereiten

In einem mittelgroßen 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.



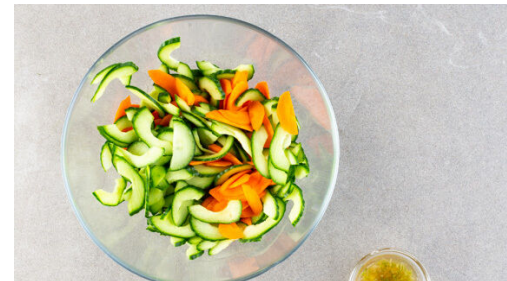
#### 4. Hackbällchen braten

Das **Hackfleisch** mit dem **Knoblauch**, den **Lauchzwiebeln**, 1TL Honig sowie je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer gut verkneten. **8-10 gleich große Kugeln** formen, diese leicht platt drücken und in einer großen Pfanne mit 2EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 2-3Min. anbraten. Die **1/2 des Ketjap Manis** unterrühren und die Pfanne beiseitstellen.



#### 2. Gemüse schneiden

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



#### 5. Salat zubereiten

Die **1/2 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.



#### 3. Limette vorbereiten

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



#### 6. Garnitur vorbereiten

Die **Kräuter** von den Stängeln zupfen. Die **Nudeln** auf tiefe Teller oder Schalen verteilen, den **Salat** mit dem **Dressing** sowie die **Hackbällchen samt Sauce** darauf anrichten. Mit den **Kräutern** garnieren und servieren.