



Vietnamesische Hackbällchen

mit Glasnudeln, knackigem Gemüse und Kräutern



30-40min



3-4 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!

- 200g Vermicelli-Glasnudeln
- 2 Karotten
- 2 Gurken
- 2 Lauchzwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 unbehandelte Limetten
- 2 Packungen
Schweinehackfleisch
- 50ml Ketjap Manis ⁶
- 40ml Fischeisole ⁴
- 30g Thai-Basilikum, Koriander &
Minze

- 2TL Honig
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl


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

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

Energie 728kcal, Fett 37.9g,
Kohlenhydrate 66.0g, Eiweiß 30.2g



Das **Hackfleisch** mit dem **Knoblauch**, den **Lauchzwiebeln**, 2TL Honig sowie je 2 Prisen Salz und Pfeffer gut verkneten. **12-14 gleich große Kugeln** formen, diese leicht platt drücken und in einer großen Pfanne mit 3EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 2-3Min. anbraten. Das **Ketjap Manis** unterrühren und die Pfanne beiseitestellen.



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.

A photograph of fresh herbs on a white surface. On the left is a bunch of cilantro with its characteristic feathery leaves. On the right is a bunch of basil with smooth, pointed leaves. Some leaves from both herbs are scattered around the main bunches.

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