



## Kantonesisches Schweinefleisch

mit Gemüse-Bratnudeln und Gurke



ca. 25min



2 Personen

Heute ist Char siu angesagt! Bei der kantonesischen Grillmethode wird Schweinefleisch auf Spießen über dem Feuer geröstet. Wir bringen dir eine schnelle Variante ins Haus, die genauso lecker schmeckt! Gegrillter Schweinenacken, mariniert in koreanischer Chilipaste und 5-Gewürze-Pulver, dazu Bratnudeln und frisches Gemüse – köstlich!

## Was du von uns bekommst

- 300g Udon-Nudeln <sup>1</sup>
- 1 Päckchen koreanische Chilipaste <sup>1,6</sup>
- 1 Päckchen chinesisches 5-Gewürze-Pulver
- 2 Schweinenackensteaks
- 1 Gurke
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Packung asiatischer Gemüsemix
- 25ml Sojasauce <sup>1,6</sup>
- 1 Päckchen Sambal Oelek

## Was du zu Hause benötigst

- ½TL Honig
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- Grillpfanne
- große Pfanne
- Küchenpinsel
- Sieb

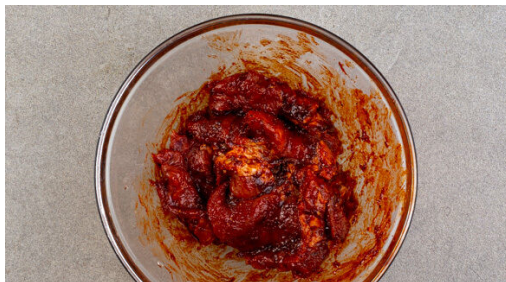
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

### Allergene

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

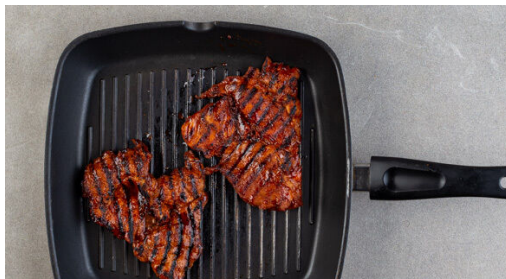
### Nährwertangaben pro Portion

Energie 775kcal, Fett 33.0g, Kohlenhydrate 82.5g, Eiweiß 38.4g



### 1. Fleisch vorbereiten

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Nudeln** zum Kochen bringen. Die **Chilipaste** mit der **1/2 des 5-Gewürze-Pulvers**, 1 kräftigen Prise Salz und 1/2TL Honig verrühren. Das **Fleisch** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen und gut in der **Marinade** wenden.



### 4. Fleisch braten

Eine Grillpfanne mit 1TL Pflanzenöl bepinseln und das **Fleisch** insgesamt 6-8Min. von beiden Seiten anbraten, bis schöne Grillstreifen zu sehen sind und das **Fleisch** gar ist. **Tipp:** Wer keine Grillpfanne hat, kann auch eine normale Pfanne verwenden.



### 2. Nudeln kochen

Die **1/2 der Nudeln** in das kochende Wasser geben und in ca. 4Min. bissfest kochen. In ein Sieb abgießen und kalt abschrecken. **Tipp:** Wer großen Hunger hat, kann auch mehr **Nudeln** verwenden.



### 5. Knoblauch anbraten

In einer großen Pfanne oder einem Wok den **Knoblauch** mit 2EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze 20-30Sek. anbraten.



### 3. Gurke schneiden

Die **Gurke** leicht schräg in dünne Scheiben schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln.



### 6. Nudeln und Gemüse braten

Den **Gemüsemix** und 1 kräftige Prise Salz dazugeben und ca. 4Min. bei mittlerer bis starker Hitze braten. Die **Nudeln** untermengen und 2Min. mitbraten. Die **Sojasauce** und 1EL Essig einrühren und die Pfanne nach 1Min. vom Herd nehmen. Das **Fleisch** in Streifen schneiden und auf den **Nudeln** anrichten. Mit den **Gurkenscheiben** und dem **Sambal Oelek** servieren.