



## Scharfes „Dan-Dan“-Hack vom Schwein

mit Reisbandnudeln und Gemüse



20-30min



3-4 Personen

Unsere kulinarische Reise führt uns heute nach China, wo dieser Klassiker herkommt, in dem scharfe, süße und nussige Aromen perfekt zusammenfinden. Saftiges Schweinehackfleisch, leckere Reisbandnudeln und ein knackiger Gemüsemix mit Lauch, Spitzkohl und Paprika sind die Hauptkomponenten. Übrigens: Der Name „Dan Dan“ kommt von den Tragestangen, auf denen die Straßenverkäufer traditionell ihre Nudeltöpfe befestigt haben.



- 300g Reisbandnudeln
- 2 Päckchen geröstetes Sesamöl

- Energie 912kcal, Fett 42.8g,  
Kohlenhydrate 91.8g, Eiweiß 40.1g



In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Nudeln** zum Kochen bringen. Das **Sesamöl** mit **2TL Sambal Oelek** verrühren und mit 1 Prise Salz würzen. Die **Lauchzwiebeln** schräg in feine Ringe schneiden, den **weißen und grünen Teil** getrennt voneinander aufbewahren.



Inzwischen die **Nudeln** in das kochende Wasser geben und gut umrühren. Den Topf vom Herd nehmen und die **Nudeln** ohne Hitzezufuhr ca. 8Min. ziehen lassen. In ein Sieb abgießen, zurück in den Topf geben und abgedeckt warm halten.



Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln.  
Die **1/2 des Knoblauchs** mit der  
**Erdnussbutter** und **2EL Sojasauce** in einem  
kleinen Topf verrühren. Bei mittlerer Hitze  
nach und nach insgesamt 250ml heißes  
Wasser zugeben und alles zu einer glatten  
**Sauce** verrühren.



Den **restlichen Knoblauch** und den **weißen Teil der Lauchzwiebeln** zu dem **Hack** und dem **Gemüse** in die Pfanne geben. Dann mit dem **Ketjap Manis** und 100ml Wasser ablöschen und alles noch 5Min. sanft köcheln lassen. Mit der **restlichen Sojasauce** sowie Salz und Pfeffer abschmecken.



Das **Hackfleisch** in einer großen Pfanne mit 2TL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze 4-5Min. goldbraun anbraten. Dann den **Gemüsemix** dazugeben und 3-4Min. mitbraten.



Die **Erdnusssoße** auf tiefe Teller oder Schalen verteilen, darauf die **Nudeln** und den **Hackfleisch-Gemüse-Mix** anrichten. Mit den **restlichen Lauchzwiebeln** garnieren, nach Geschmack mit dem **Chiliöl** beträufeln und servieren. Beim Essen alles mit Stäbchen oder einer Gabel vermengen.