



Udon mit Schweinehack „Dan-Dan“-Style

mit Ingwerbrühe und Pak Choi



ca. 25min



2 Personen

Das Rezept für Dan-Dan Nudeln kommt ursprünglich aus der Provinz Sichuan in China und erfreut sich seit einigen Jahren auch in Europa größter Beliebtheit! Kein Wunder, denn das Gericht gehört mit seinen wohlig teigigen Nudeln, der würzig-pikanten Hackfleischsauce und den aromatischen Toppings zu der Sorte Comfort Food, die auch zu Hause schnell und unkompliziert zubereitet ist. Also: Ausprobieren und zufrieden lächeln!

Was du von uns bekommst

- 400g frische Udon-Nudeln¹
- 1 Stück Ingwer
- 1 Päckchen Hühnerbrühgewürz
- 250g Champignons
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Päckchen Erdnussbutter⁵
- 25ml Sojasauce^{1,6}
- 1 Päckchen Thai-Chilipaste^{2,6}
- 1 Packung Schweinehackfleisch
- 1 Pak Choi
- 1 Lauchzwiebel
- 1 unbehandelte Limette

Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- große Pfanne oder Wok
- Messbecher
- Sieb

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

Allergene

Gluten (1), Krebstiere (2), Erdnüsse (5), Sojabohnen (6). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 939kcal, Fett 46.9g, Kohlenhydrate 85.2g, Eiweiß 45.3g



1. Brühe ansetzen

In einem mittelgroßen Topf ausreichend Wasser für die **Nudeln** zum Kochen bringen. Den **Ingwer** in dünne Scheiben schneiden und mit dem **Brühgewürz** in das Wasser für die Nudeln einrühren. Die **Brühe** nach Geschmack mit Salz würzen.



4. Pak Choi garen

Den **Pak Choi** halbieren und in der **Brühe** ca. 3Min. kochen, aus dem Topf nehmen und beiseitestellen.



2. Sauce verrühren

Die **Pilze** ggf. säubern und in dünne Scheiben schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **Erdnussbutter** mit der **Sojasauce**, der **Chilipaste**, 2EL Essig und 1/2TL Zucker verrühren.



3. Hackfleisch garen

Den **Knoblauch** und die **Pilze** in einer großen Pfanne oder einem Wok mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze ca. 3Min. anbraten. Das **Hackfleisch** und die **Sauce** zugeben und 3-5Min. köcheln lassen, bis das **Hackfleisch** gar ist, dabei gelegentlich umrühren.



5. Nudeln kochen

Die **Nudeln** in die kochende **Brühe** geben und in 2-3Min. bissfest kochen, dabei zwischendurch umrühren, um die **Nudeln** voneinander zu trennen. Mit einem Messbecher **200ml Brühe** abschöpfen, dann die **Nudeln** in ein Sieb abgießen und kalt abschrecken. Die **Lauchzwiebel** in dünne Ringe, die **Limette** in Spalten schneiden.



6. Nudeln vermengen

Die **Nudeln** mit dem **Hackfleisch** und den **Pilzen** vermengen und auf Teller verteilen. Nach Geschmack mit der **Brühe** begießen und mit dem **Pak Choi** und den **Lauchzwiebeln** garniert servieren. Die **Limettenspalten** dazu reichen.