



Asiatische Nudeln mit Sambal Oelek und Salatherzen



Zutaten

Menge

2 EL	Sambal Oelek
4 EL	Sojasoße
400 ml	Rinderfond
400 g	Rinderhack
2 EL	Tomatenmark
1 kleines Bund	Koriander
1 kleines Bund	Minze
2	Salatherzen
1 daumengroßes Stück	Ingwer
1 EL	Zucker
1	Knoblauchzehe
80 g	Erdnüsse, geröstet und gesalzen
400 g	asiatische Eiernudeln
2	rote Zwiebeln

Rezeptinfo

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Min.

pro Portion: 3671 kJ, 877 kcal, 88,7 g Kohlenhydrate, 42,4 g Eiweiß, 35,4 g Fett, 60,0 mg Cholesterin, 5,12 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: € €



Zubereitung

Du bist ein großer Fan der asiatischen Küche und magst gerne scharfe Gerichte? Dann wird dir unser Rezept für scharfe Asia-Nudeln mit Hackfleischsoße, Salatherzen und Erdnüssen garantiert gefallen! Die Nudeln sind wirklich super schnell zubereitet und können ganz nach deinem Geschmack mit Sambal Oelek gewürzt werden. Für unsere scharfen Asia-Nudeln brätst du einfach das Hackfleisch an und würzt es mit Sambal Oelek, Sojasoße, Tomatenmark und Zucker. Dann mischst du die Nudeln einfach mit der Soße und gibst noch Salatherzen, Erdnüsse, Minze und Ingwer hinzu. Unsere scharfen Asia-Nudeln mit Hackfleischsoße sind wirklich einfach zubereitet und schmecken extrem lecker! Probiere es unbedingt auch einmal selbst aus, so geht's:

Step 1:

Zuerst schälst und halbiert du die Zwiebeln und schneidest sie in Würfel. Knoblauch und Ingwer ebenfalls schälen und fein würfeln. Den Salat in feine Streifen schneiden. Die Minze und den Koriander hackst und vermischt du.

Step 2:

Jetzt stellst du eine große Pfanne auf und brätst das Hackfleisch darin knusprig an. Danach die Zwiebeln, den Knoblauch und den Ingwer dazugeben und für ca. 5 Minuten lang weiter braten. Dann würzt du das Hackfleisch mit Sojasoße, Tomatenmark, Zucker und Sambal Oelek und gießt alles mit Rinderfond auf. Alles für ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Step 3:

Die Nudeln garst du in der Zwischenzeit nach Packungsanweisung al dente. Die Erdnüsse hackst du grob. Nun jeweils eine gute Handvoll Salat sowie eine Portion der abgetropften Nudeln in tiefe Teller geben, Hackfleischsoße dazu gießen, mit Kräutern und Erdnüssen bestreuen und servieren.