

ASIATISCHER NUDELTOPF MIT HACKFLEISCH UND SPROSSEN

ASIATISCHER NUDELTOPF MIT HACKFLEISCH UND SPROSSEN

Ein asiatischer Nudeltopf hat mit der typisch europäischen Pasta eines gemeinsam - er geht wirklich schnell. Hier tummeln sich neben den Nudeln auch noch Hackfleisch, Pilze, Sprossen und Koriander in den Schälchen. Eine rundum unkomplizierte Mahlzeit!



Zutaten für 2 Personen:

ca. 200g Mie-Nudeln

2 TL Nêu Phó (Paste mit Rindfleischaroma) + 500 ml Wasser oder 500 ml Rinderbouillon (dann ohne Paste)

2 EL Erdnussöl

300g Rinderhackfleisch

Pfeffer & Salz

2 TL Garam Masala

150g Champignons

1/2 Zwiebel

2 Frühlingszwiebeln

2 Hand voll Sprossen

2 EL süß-scharfe Chilisauce

2 EL Sojasauce

1 kleines Bund frischer Koriander

Zubereitung:

Ich erhitze das Erdnussöl und schwitze darin die fein gehackte Zwiebel glasig an. Das Hackfleisch dazugeben und mit Pfeffer, Salz und Garam Masala würzen. Scharf anbraten und immer wieder rühren und wenden damit es krümelig wird. Auf einen extra Teller geben und kurz beiseite stellen.

Die Sprossen abwaschen und direkt in die heiße Pfanne geben. 1-2 Minuten andünsten und zum

Hackfleisch auf den Teller schieben.



Für die Nudeln das Wasser mit der Rindfleischpaste oder einfach 1/2 L Rinderbouillon zum kochen bringen, die Nudeln in das kochende Wasser geben, die Hitze ausstellen und die Nudeln nach Packungsanleitung ziehen lassen. Dabei immer wieder umrühren damit sie nicht verkleben.



Die Champignons in dünne Scheiben schneiden und in der Pfanne anbraten bis sie gut Farbe bekommen. Dann kommen auch die Champignons mit auf den extra Teller.



Die Lauchzwiebel in dünne Ringe schneiden und den Koriander fein hacken. Die Lauchzwiebel zusammen mit Fleisch, Sprossen und Pilzen zurück in die Pfanne geben und kurz erhitzen.



Die fertigen Nudeln mit der süß-scharfen Chilisauce und Sojasauce würzen und mit der Nudelzange aus dem Rindersud heben. Auf beide Schälchen verteilen.



Das Hackfleisch mit Pilzen und Sprossen auf den Nudeln platzieren und den fein gehackten Koriander darüber streuen.



Heiß servieren und je nach Geschmack noch etwas Sojasauce mit auf den Tisch stellen.

Restlos aufessen!

