

# ASIATISCHER NUDELTOPF MIT KNUSPRIGEM HACKFLEISCH UND PAPRIKA

## ASIATISCHER NUDELTOPF MIT KNUSPRIGEM HACKFLEISCH UND PAPRIKA

So ein asiatischer Nudeltopf ist schnell gemacht und damit perfekt für Tage an denen man nur wenig Zeit in der Küche verbringen kann / will. Außerdem ist man mit den Zutaten sehr flexibel – Nudeln, Gemüse, Fleisch – was man halt gerade da hat. Für mich ein weiterer Vorteil: ich konnte endlich mein tolles neues Geschirr ausprobieren das Bessere Hälfte so hässlich findet... ☐



### Zutaten für 2 Personen:

200g Rinderhackfleisch

2 TL Erdnussöl

1 kleine rote Chili

1 rote Paprika

Pfeffer & Salz

1 L Wasser

1 Limette

4 TL Nau Pho (Würzpaste für Suppen mit Rindergeschmack)

1 Hand voll getrocknete Tungkow Pilze

2 asiatische Nudelnester (mit Krabbenaroma)

1 Hand voll Brokkoliröschen

2 EL Fischsauce

### Zubereitung:

Der erste Schritt besteht darin das Wasser mit der Nau Pho und den Tungkow Pilzen aufzukochen. Während wir uns hier erst mal um nix weiter kümmern müssen gebe ich das Hackfleisch in eine heiße Pfanne und brate es mit wenig Erdnussöl scharf an. Dabei würze ich es mit Pfeffer und Salz. Sobald das Hackfleisch krümelig wird gebe ich die in feine Ringe geschnittene Chili und die in Streifen geschnittene Paprika dazu. Die Temperatur reduziere ich auf sehr niedrige Stufe (Stufe 2 von 9).



Die Suppe würze ich jetzt mit Limettensaft und Fischsauce. Dann kommen die Nudelnester dazu (die brauchen ca. 4-5 Minuten) und kurz danach die Brokkoliröschen (die brauchen 3 Minuten).



Ein letzten Mal abschmecken und bei Bedarf noch mit Limettensaft oder Nau Pho abschmecken. Dann wird die Suppe in den Schüsselchen angerichtet und ich gebe etwas vom kross gebratenen Hackfleisch darüber. Heiß servieren!

Lasst es euch schmecken!

