

FEURIGER ASIATISCHER NUDELTOPF

FEURIGER ASIATISCHER NUDELTOPF

Ein feuriger asiatischer Nudeltopf mit süß-scharfen Hackfleisch. Ich habe chinesische und thailändische Einflüsse in diesem Gericht, deshalb fasse ich beides der Einfachheit halber stellvertretend als „asiatisch“ zusammen. Dieser Nudeltopf ist außerdem weder Nudelsuppe noch Nudelpfanne, auch wenn er an beidem nah dran ist.



ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

250g Hackfleisch (gemischt)

1/2 Zwiebel

2 kleine scharfe Chilischoten

etwas Thaibasilikum (ca. 8 Blätter)

2 Knoblauchzehen

Olivenöl

Chiliöl

2 TL flüssiger Honig

Salz

750 ml Brühe

2 handvoll Blattspinat

1 Karotte

1/2 rote Paprika

3 Nester „Chinesische Instantnudeln mit Garnelen Aroma“ - ca. 150g

5 Limettenblätter

2-3 EL Limettensaft

2 EL Sojasauce

ZUBEREITUNG:

Ich fange mit dem Hackfleisch an und schneide die Zwiebel in kleine Stücke und die Chilis in feine Ringe und schwitze beides mit einem Tröpfchen Öl unter dauerhaftem Rühren leicht an. Dann gebe ich das Hackfleisch dazu und brate es weiter bei hoher Hitze an bis es überall einen leicht goldbraunen Farbton angenommen hat. Leicht mit Salz würzen. Die Hitze kann jetzt etwas reduziert werden (Stufe 4 von 9) und weiter braten. Dabei immer aufpassen, dass nichts anbrennt. Besonders auf die Zwiebeln achten!

Weiter geht's - ich setzte die Brühe für die Nudeln auf und gebe die Limettenblätter dazu. Während die Brühe aufkocht schneide ich die Karotten in Scheiben und wasche den Spinat. Der Knoblauch wird geschält und in Scheiben geschnitten. Die Paprika schneide ich in kleine Würfel. Sobald die Brühe kocht kommen das Gemüse und die Nudeln mit in den Topf. Jetzt muss man gut aufpassen, dass die Nudeln nicht unten ansetzen. Den Topf offen köcheln lassen. Sobald nach 2-3 Minuten die Nudeln gar sind und die Flüssigkeit stark reduziert ist mit Limettensaft und Sojasauce abschmecken.

Jetzt wird das Hackfleisch mit Honig glasiert. Dazu die Hitze nochmal ordentlich aufdrehen und den Honig dazugeben. Alles zusammen ordentlich rühren und wenden bis der Honig gleichmäßig verteilt ist. Das Thaibasilikum fein hacken und ebenfalls untermengen. Mit einem kleinen Schuss Chiliöl würzen und abschmecken.

Es kann angerichtet werden. Dazu die Nudeln mit dem Gemüse in eine Schüssel geben. Das Hackfleisch obenauf geben damit es schön knusprig bleibt und nicht „aufweicht“.

Essen ist fertig!