



CHILINUDELN MIT RINDERHACK UND HOISIN, Champignons und Lauch

EXPRESS
REZEPT



Knoblauch-Zwiebel-Paste



Rinderhackfleisch



Gemüsemix Champignons,
Lauch & Karotten



Sojasoße



Schwarzkümmel



Maisstärke



Chili-Nudeln



Hoisinsoße

15 Minuten

Stufe 1

Tag 1-2 kochen

Wasche das **Gemüse** ab.
Zum Kochen benötigst Du **1 hohes Rührgefäß, 1 große Pfanne, 1 Sieb** und **1 großen Topf**.



1 KLEINE VORBEREITUNG

Erhitze reichlich Wasser im **Wasserkocher**.

In einen großen Topf reichlich heißes **Wasser** füllen, **salzen*** und aufkochen lassen.

In einem hohen Rührgefäß **Maisstärke**, **Hoisinsoße**, **Sojasoße** und 200 ml [300 ml | 400 ml] **Wasser*** gut vermischen.



2 FLEISCH ANBRATEN

In einer großen Pfanne 1 EL [1½ EL | 2 EL] **Öl*** auf hoher Stufe erhitzen, **Hackfleisch** mit 1 EL [1½ EL | 2 EL] **Knoblauch-Zwiebel-Paste** 3 – 4 Min. scharf anbraten. **Gemüse** hinzufügen und für ca. 3 Min. mitbraten.



3 NUDELN KOCHEN

Währenddessen 150 g [225 g | 300 g] **Chilinuudeln** in den großen Topf geben und 3 – 5 Min. bissfest garen. Danach in ein Sieb abgießen und mit kaltem Wasser kurz abspülen.



4 SOSSE ZUBEREITEN

Gemüse und **Hackfleisch** mit der vorbereiteten **Hoisinbrühe** ablöschen und alles gut verrühren. Alles zusammen ca. 3 Min. einköcheln lassen, bis die **Soße** ein bisschen eingedickt und das **Gemüse** bissfest ist.



5 NUDELN VOLLENDEN

Chilinuudeln unter das **Gemüse** heben und alles gut vermengen. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



6 ANRICHTEN

Chilinuudel-Pfanne auf tiefen Tellern anrichten, mit **Schwarzkümmel** garnieren und genießen.

Guten Appetit!

2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Maisstärke	4 g	6 g	8 g
Hoisinsoße 1) 10)	30 ml	45 ml	60 ml
Sojasoße 1) 10)	20 ml	25 ml	40 ml
Rinderhackfleisch	200 g	300 g	400 g
Knoblauch-Zwiebel-Paste	35 g	50 g	75 g
Gemüsemix Champignons, Lauch, gehobelte Karotten	300 g	450 g	600 g
Chili-Nudeln 1)	200 g	300 g	400 g
Schwarzkümmel	2 g	2 g	4 g
Wasser* für Schritt 1	200 ml	300 ml	400 ml
Öl* für Schritt 2	1 EL	1½ EL	2 EL
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack		

* Gut, im Haus zu haben.

🕒 Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.

DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTE PRO (Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	PORTION (ca. 500 g)
Brennwert	763 kJ/182 kcal	4.443 kJ/1.062 kcal
Fett	5,05 g	29,40 g
- davon ges. Fettsäuren	1,74 g	10,12 g
Kohlenhydrate	23,70 g	137,93 g
- davon Zucker	3,23 g	18,77 g
Eiweiß	6,20 g	36,10 g
Salz	1,079 g	6,279 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

ALLERGENE

1) Glutenhaltiges Getreide 10) Sojabohnen

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).



Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 568 39 568 | kundenservice@hellofresh.de
AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at