

# Somen! Japanische Nudeln mit Hack und Pak Choi in Erdnusssoße

Zeit Sparen 15 Minuten • 4591 kJ/1097 kcal • Tag 2 kochen

16

EXPRESS REZEPT



Somen-Nudeln



Hoisinsoße



Erdnussbutter



Frühlingszwiebel



Pak Choi



gemischtes Hackfleisch



Sojasoße



Sriracha Sauce



Limette, gewachst



Erdnüsse



- Ohne künstliche Farbstoffe  
- Ohne künstliche Aromen  
- Ohne hinzugefügte Glutamate

Gut, im Haus zu haben

Wasser\*, Pfeffer\*, Salz\*, Öl\*

# Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

## Was Du benötigst

1 große Pfanne, 1 große Schüssel, 1 hohes Rührgefäß und 1 großen Topf mit Deckel

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Somen-Nudeln <b>15)</b>	200 g**	300 g	400 g**
Hoisinsoße <b>11) 15)</b>	50 ml	75 ml	100 ml
Erdnussbutter <b>1)</b>	50 g	75 g	100 g
Frühlingszwiebel <b>DE</b>	3	4	6
Pak Choi <b>DE   ES</b>	2	3	4
gemischtes Hackfleisch	300 g	450 g	600 g
Sojasoße <b>11) 15)</b>	50 ml	100 ml	125 ml
Sriracha Sauce	15 ml	30 ml	30 ml
Limette, gewachst <b>VN</b>	1	1	1
Erdnüsse <b>1)</b>	10 g	10 g	20 g
Wasser*, Öl*	Angaben im Text		
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. 600 g)
Brennwert	760 kJ/182 kcal	4591 kJ/1097 kcal
Fett	8,71 g	52,59 g
– davon ges. Fettsäuren	2,84 g	17,13 g
Kohlenhydrate	17,36 g	104,86 g
– davon Zucker	2,76 g	16,66 g
Eiweiß	8,14 g	49,15 g
Salz	1,440 g	8,700 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)** Erdnüsse **11)** Soja **15)** Weizen

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

**Ursprungsländer:** **DE:** Deutschland **ES:** Spanien **VN:** Vietnam

1



2



3



## Zu Beginn

Erhitze reichlich **Wasser** im Wasserkocher.

Einen großen Topf mit heißem **Wasser\*** füllen, **salzen\*** und aufkochen lassen.

Eine große Schüssel mit kaltem **Wasser** füllen.

Papier-Bändchen von 2 [3 | 4] Bündel **Nudeln** entfernen, **Nudeln** in das kalte Wasser geben und 5 Min. quellen lassen.

In einem hohen Rührgefäß **Sojasoße**, **Erdnussbutter**, **Hoisin-Soße** und 100 ml [150 ml | 300 ml] **Wasser\*** gut vermischen.

**Frühlingszwiebeln** in Stücke von ca. 3 cm schneiden.

## Fleisch anbraten

Je 0,5 cm vom Strunk des **Pak Choi** abschneiden, dann **Pak Choi** längs vierteln.

**Limette** in 4 Spalten schneiden.

In einer großen Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl\*** auf hoher Stufe erhitzen, **Hackfleisch** 3 – 4 Min. scharf anbraten.

**Gemüse** hinzufügen und für ca. 3 Min mitbraten.

Währenddessen gequollene **Nudeln** in das kochende **Wasser** geben und 2 Min. bissfest garen. Dabei ab und zu rühren, sodass sich die **Nudeln** voneinander lösen.

Gekochte **Nudeln** durch ein feines Sieb abgießen, unter kalt-strömendem **Wasser** gründlich abspülen, bis die **Nudeln** komplett kalt sind und beiseitestellen.

## Soße vollenden

**Gemüse** und **Hackfleisch** mit der vorbereiteten **Soße** ablöschen, alles gut verrühren und einmal aufkochen lassen, bis das **Gemüse** weich ist.

**Soße** mit **Saft** von 1 [2 | 2] **Limettenspalten** abschmecken.

Pfanne von der Herdplatte nehmen, **Somen-Nudeln** unter das **Gemüse** heben und alles gut vermengen. Mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.

**Somen-Gemüse-Pfanne** auf tiefen Tellern anrichten, mit **Erdnüssen** garnieren und mit **Sriracha** toppen (**Achtung: scharf!**).

Mit restlichen **Limettenspalten** genießen.

## Guten Appetit!