

# Bun Bo Nam Bo - vietnamesischer Reisnudelsalat



## Für das Dressing:

- 350 ml Wasser
- 70 g Zucker
- 3 EL Fischsauce
- 2 EL Sojasauce
- 1 Limette, Saft der Limette
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 2 Rote Chilischoten, fein gehackt
- 30 g Ingwer, fein gehackt

## Für das Bun Bo Nam Bo:

- |                              |                                    |
|------------------------------|------------------------------------|
| 600 g gemischtes Hackfleisch | 1 EL Austersauce                   |
| 400 g Reisnudeln             | 1 EL Mirin,                        |
| 2 Knoblauchzehen             | 1/4 Rotkohl                        |
| 2 EL Sojasauce               | 1/4 viertel Weißkohl               |
| 1 EL Fischsauce              | 2 Möhren                           |
|                              | 100 g Blattsalat oder Eisbergsalat |
|                              | 4 EL Reisessig,                    |
|                              | 2 EL Zucker                        |
|                              | 4 EL Geröstete Erdnüsse            |

## Dressing:

Den Knoblauch, Chili und Ingwer fein hacken. Wasser in einem Topf aufkochen, Zucker zufügen und auflösen lassen. Vom Herd nehmen und Knoblauch, Chili, Ingwer, Sojasauce, Fischsauce und Limettensaft einrühren.

## Bun Bo Nam Bo:

Die Möhren in feine Julienne schneiden und den Rotkohl sowie Weißkohl in Streifen hobeln.

Das Gemüse in eine Schüssel geben und mit 4 EL Essig und 2 EL Zucker marinieren und kurz durchkneten.

Den Blattsalat in Streifen schneiden und den Knoblauch fein hacken.

Das Hackfleisch in einer sehr heißen Pfanne krümelig braten und kurz bevor es fertig gebraten ist, den Knoblauch zufügen und 1 Minute mitbraten.

Fischsauce, Austernsauce, Sojasauce und Mirin zufügen und mit dem Fleisch vermischen. Mit Pfeffer abschmecken.

In der Zwischenzeit die Nudeln in gesalzenem Wasser gar kochen.

Beim Servieren zuerst die Nudeln auf dem Teller anrichten. Das Fleisch mit dem Gemüse und Blattsalat vermischen und über die Nudeln geben.

Das Dressing darüber verteilen und mit den Erdnüssen belegen.