

Asiatische Hackpfanne mit Nudeln



300 g	Udon-Nudeln
	Salz
1	Zwiebel
je 1	Paprikaschote
1	Knoblauchzehe
1 Stück (ca. 20 g)	Ingwer
2	rote Chilischoten
200 g	Baby-Pak Choi
1 Bund	Koriander
100 g	Mungobohnenkeimlinge
50 g	Erdnusskerne
1 EL	Sonnenblumenöl
500 g	gemischtes Hackfleisch
1 EL	Sojasoße
3 EL	Sweet Chili Soße

Zubereitung

- 1 Nudeln in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung zubereiten. Inzwischen Zwiebel schälen und halbieren. Paprika halbieren, putzen und waschen. Zwiebel und Paprika in Streifen schneiden. Knoblauch und Ingwer schälen und fein hacken.
- 2 Chilis putzen, der Länge nach aufschneiden, waschen und Kerne entfernen. Schoten klein schneiden. Pak Choi waschen und putzen. Koriander waschen, trocken schütteln und grob hacken. Keimlinge in ein Sieb geben und abspülen.
- 3 Nudeln in ein Sieb abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken.
- 4 Erdnüsse in einer großen Pfanne ohne Fett unter Wenden goldbraun rösten, herausnehmen, abkühlen lassen und grob hacken. 1 EL Öl in der Pfanne erhitzen und Hackfleisch darin ca. 3 Minuten unter Wenden krümelig anbraten.
- 5 Erst Knoblauch, Ingwer und Chili dazugeben und andünsten, dann Zwiebel und Paprika zufügen und mitdünsten.
- 6 Mit Sojasoße und Chilisoße ablöschen. Nudeln dazugeben und unterheben. Mit Soja- und Chilisoße abschmecken. Zuletzt Pak Choi, Keimlinge und einige Erdnüssen unterheben. Anrichten, mit Koriander garnieren.
- 7 Übrige Erdnüsse dazureichen.