



Salatschiffchen mit Rinderhack

in Hoisin-Sauce mit Sambal Oelek



30-40Min.



3-4 Personen

Du suchst nach einem intensiven Geschmackserlebnis, das zudem noch raffiniert serviert wird? Dann sind diese gefüllten Salatschiffchen genau das Richtige für dich: Rinderhackfleisch wird in süßlicher Hoisinsauce gebraten und mit scharfem Sambal Oelek abgeschmeckt. Dazu gibt es viel frisches Gemüse, Glasnudeln und knackige Erdnüsse!

Was du von uns bekommst

- 1 Päckchen Sambal Oelek
- 200g Vermicelli-Glasnudeln
- 1 Päckchen Erdnüsse, geröstet & gesalzen⁵
- 1 Packung Karotten
- 1 Packung Rinderhackfleisch
- 2 Packungen Romanasalat
- 1 rote Zwiebel
- 1 Päckchen Hoisinsauce^{1,6,11}
- 1 Knoblauchzehe
- frischer Koriander

Was du zu Hause benötigst

- Pflanzenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- große Pfanne
- Küchenreibe
- mittelgroßer Kochtopf
- Sieb
- Sparschäler

Vergiss nicht, dein Gemüse noch mal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Gluten (1), Erdnüsse (5), Sojabohnen (6), Sesamsamen (11). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 595.0kcal, Fett 22.0g, Eiweiß 33.7g, Kohlenhydrate 63.4g



1. Zwiebel schneiden

In einem mittelgroßen Topf ausreichend leicht gesalzenes Wasser für die **Nudeln** zum Kochen bringen. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Halbringe schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein hacken.



4. Karotten raspeln

Inzwischen die **Karotten** schälen, die Enden abschneiden und die Karotten mit einer Küchenreibe grob raspeln. Den **Koriander samt Stängeln** grob hacken.



2. Salat vorbereiten

Den **Salat** vom Strunk befreien, die **Salatblätter** einzeln lösen, waschen und mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen oder in einer Salatschleuder vorsichtig schleudern. Die **kleinen Salatblätter** fein hacken.



5. Fleisch braten

Das **Hackfleisch** in einer großen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl und dem **Knoblauch** ca. 3-4Min. kross anbraten. Mit der **Hoisinsauce** ablöschen, mit Salz und Pfeffer sowie **je nach gewünschtem Schärfegrad** mit **Sambal Oelek** würzen. Ca. 2-3Min. einköcheln lassen. Das **Fleisch** herausnehmen, den Bratensaft in der Pfanne aufbewahren.



3. Glasnudeln vorbereiten

Sobald das Wasser kocht, ca. **2/3 der Glasnudeln** hineingeben, den Topf vom Herd nehmen und die **Nudeln** ca. 7-9Min. ohne Hitzzufuhr ziehen lassen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



6. Nudeln würzen

Die **abgetropften Nudeln** in der Pfanne im **Bratensaft** schwenken und mit Salz und Pfeffer würzen. Die **Salatblätter** mit den **Nudeln**, den **Karotten**, dem **gehackten Salat**, den **Zwiebeln** und dem **Hackfleisch** füllen. Mit dem **Koriander** und den **Erdnüssen** garniert servieren.

Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Aus 100% Altpapier • Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.     **#marleyspooning**