

MARLEY SPOON



Scharfes 'Dan-Dan'-Faschiertes

mit Reisbandnudeln und Spinat



20-30min



2 Personen

Heute geht es auf eine kulinarische Reise bis nach China! Dan-Dan Nudeln sind eine beliebte Speise der Sichuan Region und im Gegensatz zu anderen chinesischen Gerichten besonders einfach nachzukochen. Das Gericht kombiniert sauer, nussig und pikant in einem und ist unwiderstehlich! Der Name "Dan-Dan" kommt von den Tragegestangen, auf denen die Straßenverkäufer ihre Nudeltöpfe befestigt haben.

Was du von uns bekommst

- Reisbandnudeln
- Sesamöl ^{6,11}
- Jungzwiebel
- Erdnussbutter ⁵
- Babyspinat
- Sambal oelek
- Sojasauce ^{1,6}
- Ketjap Manis ⁶
- Knoblauchzehe
- gemischtes Faschiertes

Was du zu Hause benötigst

- Pflanzenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- große Pfanne oder Wok
- großer Kochtopf
- kleiner Kochtopf
- Messbecher
- Sieb

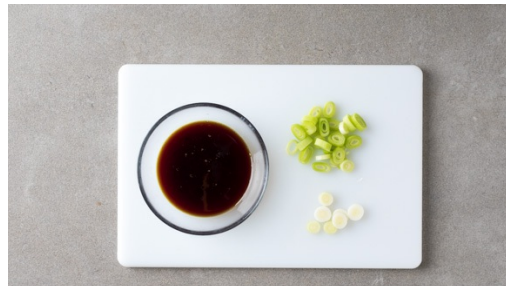
Vergiss nicht, dein Gemüse nochmal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 825.0kcal, Fett 42.6g, Eiweiß 33.9g, Kohlenhydrate 74.3g



1. Chiliöl vorbereiten

Einen großen Topf mit 1TL Salz und warmem Wasser für die **Nudeln** zum Kochen bringen. **Sesamöl** und 1TL **Sambal oelek** verrühren und mit einer Prise Salz würzen. **Jungzwiebel** putzen und in feine, schräge Ringe schneiden, dabei weiße und grüne Teile voneinander trennen.



4. Nudeln kochen

Inzwischen die **Nudeln** im kochenden Wasser 8-9Min. garkochen, anschließend in einem Sieb abgießen und zugedeckt warm halten.



2. Erdnussauce zubereiten

Knoblauch schälen und fein hacken. Dann die **Erdnussbutter**, 1EL **Sojasauce** und **Hälfte** vom **Knoblauch** in einem kleinen Topf verrühren. Bei mittlerer Hitze nach und nach insgesamt 120ml heißes Wasser dazugeben bis eine glatte Sauce entsteht.



5. Spinat dünsten

Kurz vor dem Servieren den **Spinat** nach und nach in die **Fleischpfanne** rühren und zusammenfallen lassen. Alles mit der übrigen **Sojasauce**, Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen.



3. Fleisch braten

Eine große Pfanne oder Wok mit 1TL Öl auf mittelhohe Stufe erhitzen. **Faschiertes** darin schwenken und 4-5Min. goldbraun braten. Dabei übrigen **Knoblauch** und **weiße Teile** der **Jungzwiebeln** dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend mit **Ketjap Manis Sauce** und 100ml Wasser ablöschen und weitere 5Min. leicht köcheln.



6. Anrichten

Zunächst die **Erdnussauce** auf tiefe Teller oder große Schalen verteilen, dann die **Nudeln** hineintürmen und mit **Faschiertem** und **Spinat** toppen. Anschließend mit **grünen Teilen** der **Jungzwiebel** garnieren. Nach Geschmack das **Sambal-Öl** darüber träufeln. Authentisch wird alles erst beim Essen alles mit den Essstäbchen vermengt.