

# MARLEY SPOON



## Scharfes „Dan-Dan“-Hackfleisch

mit Reisbandnudeln und Spinat



20-30Min.



2 Personen

Unsere kulinarische Reise führt uns heute nach China, wo dieser Klassiker herkommt, in dem scharfe, süße und nussige Aromen perfekt zusammenfinden. Saftiges Schweinehackfleisch, leckere Reisbandnudeln und zarter Babyspinat sind die Hauptkomponenten. Übrigens: Der Name „Dan Dan“ kommt von den Tragestangen, auf denen die Straßenverkäufer traditionell ihre Nudeltöpfe befestigt haben.

## Was du von uns bekommst

- 400g Reisbandnudeln
- 1 Päckchen Sesamöl <sup>6,11</sup>
- 1 Päckchen Sambal Oelek
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Päckchen Erdnussbutter <sup>5</sup>
- 2 Päckchen Sojasauce <sup>1,6</sup>
- 1 Packung Schweinehackfleisch
- 1 Packung Ketjap Manis <sup>6</sup>
- 1 Packung Babyspinat

## Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Pflanzenöl

## Küchenutensilien

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

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 965.0kcal, Fett 48.9g, Eiweiß 33.5g, Kohlenhydrate 94.9g



### 1. Chiliöl vorbereiten

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Nudeln** zum Kochen bringen. Das **Sesamöl** mit **1TL Sambal Oelek** verrühren und mit 1 Prise Salz würzen. Die **Lauchzwiebel** schräg in feine Ringe schneiden, den **weißen und grünen Teil** getrennt voneinander aufbewahren.



### 4. Nudeln garen

Inzwischen die **1/2 der Nudeln** in das kochende Wasser geben, den Topf vom Herd nehmen und die **Nudeln** in 7-8Min. gar ziehen lassen. In ein Sieb abgießen, zurück in den Topf geben und abgedeckt warm halten. Die **restlichen Nudeln** werden für dieses Rezept nicht benötigt.



### 2. Erdnusssauce zubereiten

Den **Knoblauch** schälen und fein hacken. Die **1/2 des Knoblauchs** mit der **Erdnussbutter** und **1EL Sojasauce** in einem kleinen Topf verrühren. Bei mittlerer Hitze nach und nach insgesamt 125ml heißes Wasser zugeben und alles zu einer glatten **Sauce** verrühren.



### 5. Spinat untermischen

Den **Spinat** nach und nach unter das **Hackfleisch** rühren und zusammenfallen lassen. Mit der **restlichen Sojasauce** sowie Salz und Pfeffer abschmecken.



### 3. Hackfleisch braten

Das **Hackfleisch** in einer großen Pfanne mit 1TL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze 4-5Min. goldbraun anbraten. Den **restlichen Knoblauch** und den **weißen Teil der Lauchzwiebel** die letzten 1-2Min. mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, dann mit dem **Ketjap Manis** und 100ml Wasser ablöschen und alles noch 5Min. sanft köcheln lassen.



### 6. Anrichten und servieren

Die **Erdnusssauce** auf tiefe Teller oder Schalen verteilen, darauf die **Nudeln** und das **Hackfleisch** anrichten. Mit den **restlichen Lauchzwiebeln** garnieren, nach Geschmack mit dem **Chiliöl** beträufeln und servieren. Beim Essen alles mit Stäbchen oder einer Gabel vermengen.