

Reisnudeln mit Hackfleisch

Kategorien: Nudeln, Küche, Land, Thailand

Zutaten für: 4 Portionen

300	Gramm	Reisnudeln; 2 bis 3 mm breit
2	mittl.	Zwiebeln
2		Tomaten
2		Knoblauchzehen
1	Bund	Schnittlauch
6	Essl.	Oel
2	Essl.	Dunkle Sojasauce
400	Gramm	Gemischtes Hackfleisch
3	Essl.	Fischsauce
2	Essl.	Weinessig; oder Reisessig
2	Essl.	Zucker
1	Essl.	Speisestaerke Schwarzer Pfeffer; f.a.d.M.

Anleitung:

Die Nudeln in kochendem Wasser etwa drei Minuten garen. Abgiessen, mit Kaltem Wasser kurz abspuelen und gruendlich abtropfen lassen. Die Zwiebeln schaelen, die Tomaten waschen und von den Stielansaetzen Befreien. Beides in grobe Wuerfel schneiden. Den Knoblauch schaelen und Fein hacken. Den Schnittlauch waschen und in feine Stuecke schneiden. 3 Essl. Oel in einer grossen Pfanne erhitzen und die Reisnudeln mit Der Sojasauce darin etwa eine Minute unter Ruehren bei starker Hitze Braten. Auf vier Teller verteilen und warm stellen. Das restliche Oel in der Pfanne erhitzen. Den Knoblauch darin goldgelb Braten. Das Hackfleisch und die Zwiebeln hinzugeben und etwa zwei Minuten Bei mittlerer Hitze braten. Die Tomaten, die Fischsauce, den Essig, Den Zucker und etwa ein Viertel Liter Wasser hinzugeben. Nochmals eine Minute kochen lassen. Die Speisestaerke mit wenig Wasser anruehren und unter die Sauce mischen, Sie soll leicht dickfluessig werden. Die Sauce ueber die warmgestellten Nudeln giessen und mit Pfeffer und dem Schnittlauch bestreuen. Tip! Wuerze nach Belieben mit Chilipulver am Tisch!

Zubereitung: ca. 40 Minuten

Pro Portion: ca. 710 kcal