

# Nudeln Rezepte

## Glasnudeln Mit Hackfleisch

Anzahl: 3 Portionen

Stichworte: Asien, Fleisch, Hack, Gemüse

---

300 g	Schweinefleisch, gehackt	1	Knoblauchzehe
1	Essl. Zucker	2	Teel. Sambal Oelek
1	Essl. Sesamöl	1	Bund Frühlingszwiebeln
2	Essl. Sojasauce	1	Pack. Glasnudeln
1	Stück Ingwer	75 ml	Wasser

---

Das Fleisch mit dem Sesamöl, dem Zucker und der Sojasauce vermischen und beiseite stellen. Den Ingwer und den Knoblauch fein hacken.

Die Glasnudeln 5 min. in heißem Wasser quellen lassen, danach abtropfen und in 2 cm lange Stücke schneiden (Schere!). Die Frühlingszwiebeln hacken.

(Idealerweise) in einem Wok etwas Öl erhitzen. Zuerst den Knoblauch, den Ingwer und das Sambal Oelek hineingeben, gleich darauf das Fleisch.

Etwas später die Frühlingszwiebeln dazugeben.

Wenn das Fleisch gar ist die geschnittenen Glasnudeln darunter rühren und mit dem Wasser aufgießen.

Wenn das Wasser verkocht ist, heiß servieren.