

# Nudeln Rezepte

## Glasnudeln Mit Sherryhack

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Gemüse, Hackfleisch, Nudel, Tomate, Fleisch

---

2	große Tomaten	3	Essl. Öl
1/2	Bund Basilikum	500 g	Hackfleisch, gemischt
500 g	Broccoli		Pfeffer
	Salz	4	Essl. Trockener Sherry (Fino)
250 g	Glasnudeln	6	Essl. Limettensaft
3	Schalotten	1	Prise/n Zucker
2	Knoblauchzehen		Cayennepfeffer
1	Stück Ingwer, walnussgroß	4	Essl. Sojasauce, hell

---

Tomaten waschen, vierteln, entkernen und in 1 cm große Würfel schneiden. Basilikum waschen, trocken tupfen und - bis auf ein paar Blättchen - hacken. Den Broccoli putzen, in Röschen teilen und in kochendem Salzwasser 2 Minuten blanchieren, dann eiskalt abschrecken, abtropfen lassen.

Glasnudeln mit kochendem Wasser übergießen und 10 Minuten quellen lassen.

Schalotten und Knoblauch abziehen, Ingwer schälen. Schalotten und Ingwer fein würfeln, in einer Pfanne im erhitzten Öl andünsten. Hackfleisch zugeben, unter Rühren braun und bröselig braten. Knoblauch dazupressen, untermischen. Mit Salz, Pfeffer, Sherry, Limettensaft, Zucker, Cayennepfeffer würzen. Broccoli darin erhitzen.

Glasnudeln in ein Sieb abgießen und kurz kalt darüber brausen. Nudeln mit einer Küchenschere in etwa 4 cm lange Stücke schneiden, dann unter das Fleisch mischen.

Gehacktes Basilikum und die Tomatenwürfel unter das Hackfleisch heben, mit Sojasauce würzig abschmecken und mit Basilikumblättchen bestreut servieren.