Rezept

# Glasnudeln mit Hackfleisch

Ein Rezept von Glasnudeln mit Hackfleisch, am 28.04.2024

## Zutaten

| | |
|---|---|
| **150 g** | Glasnudeln |
| **1 Bund** | Frühlingszwiebeln |
| **1 Stück** | frischer Ingwer (etwa walnussgroß) |
| **2 EL** | helle Sojasauce |
| **1 TL** | Speisestärke |
| **300 g** | Schweinehackfleisch |
| **200 g** | Shiitake-Pilze |
| **1** | große rote Chilischote |
| **175 ml** | milde Fleischbrühe |
| | Salz |
| **3 EL** | Öl |
| **2 EL** | schwarze Bohnensauce |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 440 kcal

## Zubereitung

1. Die Nudeln mit kochendem Wasser übergießen und 10 Min. einweichen, dann abgießen, abtropfen lassen und mit einer Schere in 10 cm lange Stücke schneiden.

2. Pilze abreiben, Stiele entfernen und Hüte in Streifen schneiden. Zwiebeln und Chili putzen, Ingwer schälen und alles fein würfeln. Brühe, Sojasauce, Salz und Stärke verquirlen.

3. Öl im heißen Wok erhitzen. Das Hackfleisch 4-5 Min. pfannenrühren, bis es braun ist. Pilze, Zwiebeln und Ingwer kurz mitbraten, Bohnensauce und Chilis 1 Min. mitbraten. Würzsauce einrühren, Nudeln zufügen und 3-4 Min. köcheln lassen.