

Rezept

Durchsichtige Nudeln mit Erdnussbutter

Ein Rezept von Durchsichtige Nudeln mit Erdnussbutter, am 02.04.2023

Zutaten

Salz	50 g	Glasnudeln	
400 g	frischer oder TK-Blattspinat	1	Zwiebel
1-2	Knoblauchzehen	1 TL	Rapsöl
100 g	Rinderhackfleisch		Pfeffer
2 EL	Erdnussbutter	2 EL	Sojasauce

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 1 KINDER- UND 1 ERWACHSENENPORTION | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 695 kcal

Zubereitung

1. 500 ml Wasser mit Salz zum Kochen bringen. Die Glasnudeln bei mittlerer Hitze 3-4 Min. darin kochen. In ein Sieb abgießen, abschrecken und mit einer Schere kürzer schneiden.

2. Den Spinat waschen, putzen und nach Belieben grob hacken. Die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Den Knoblauch schälen und durch die Knoblauchpresse drücken.

3. Den leeren Wok bei starker Hitze heiß werden lassen. Das Öl hineingeben und erhitzen. Das Hackfleisch mit Zwiebel und Knoblauch darin krümelig braten. Mit Salz und Pfeffer würzen, die Erdnussbutter einrühren.

4. Den Spinat dazugeben und unter Rühren zusammenfallen lassen. Zum Schluss die Glasnudeln untermischen und das Ganze mit Sojasauce abschmecken.