

## Rezept

# Eiernudeln mit scharfem Hack

Ein Rezept von Eiernudeln mit scharfem Hack, am 20.04.2024

## Zutaten

<b>1</b> große rote Zwiebel	<b>4</b> Knoblauchzehen
<b>1 Stück</b> frischer Ingwer (etwa 4 cm)	<b>400 g</b> Mie-Nudeln (chinesische Eiernudeln)
Salz	<b>2 EL</b> Öl
<b>500 g</b> Schweinehackfleisch	<b>4 TL</b> Sambal oelek oder rote Currypaste
<b>2 EL</b> Kecap manis (süße Sojasauce)	<b>1/2 Bund</b> Koriandergrün

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 555 kcal

## Zubereitung

1. Zwiebel, Knoblauch und Ingwer schälen und in sehr feine Würfel schneiden. Für die Nudeln in einem Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen und salzen. Die Nudeln darin bissfest kochen und abgießen.
2. Das Öl in Wok oder Pfanne erhitzen. Zwiebel, Knoblauch und Ingwer im Öl andünsten. Das Hack mitbraten, bis es krümelig ist. Sambal oelek oder rote Currypaste untermischen und mit Kecap manis und Salz abschmecken.
3. Den Koriander waschen und trockenschütteln, die Blättchen abzupfen und fein hacken. Gut die Hälfte des Korianders unter das Hack rühren. Die Nudeln ebenfalls untermischen und den übrigen Koriander darüber streuen.