

Rezept

Glasnudel-Hack-Pfanne

Ein Rezept von Glasnudel-Hack-Pfanne, am 20.04.2024

Zutaten

200 g Glasnudeln	1 EL Öl
200 g mageres Rinder-Hackfleisch	400 g gemischtes Asia-Gemüse (TK)
2-3 TL Fünf-Gewürz-Mischung	Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle	2-3 EL Sojasauce

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 639 kcal

Zubereitung

1. Die Glasnudeln nach Packungsangabe in kochendem Wasser garen. In ein Sieb abgießen und gut abtropfen lassen.

2. Das Öl in einer breiten Pfanne erhitzen, das Hackfleisch im heißem Öl bei mittlerer Hitze rundherum anbraten. Das Gemüse dazugeben, mit der Fünf-Gewürz-Mischung bestreuen und unter Rühren 5 Min. braten.

3. Die Glasnudeln dazugeben und das Ganze weitere 3-4 Min. garen. Mit Salz, Pfeffer und der Sojasauce abschmecken.