

## Rezept

# Glasnudeln mit Hackfleisch

Ein Rezept von Glasnudeln mit Hackfleisch, am 12.09.2024

## Zutaten

<b>150 g</b> Glasnudeln	<b>200 g</b> Shiitake-Pilze
<b>1 Bund</b> Frühlingszwiebeln	<b>1</b> große rote Chilischote
<b>1 Stück</b> frischer Ingwer (etwa walnussgroß)	<b>175 ml</b> milde Fleischbrühe
<b>2 EL</b> helle Sojasauce	Salz
<b>1 TL</b> Speisestärke	<b>3 EL</b> Öl
<b>300 g</b> Schweinehackfleisch	<b>2 EL</b> 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.