

Rezept

Reisnudeln mit Hackfleisch

Ein Rezept von Reisnudeln mit Hackfleisch, am 25.03.2023

Zutaten

| | | | |
|-----------|------------------------------|-----------|------------------------|
| 5 | Schalotten | 2 | Knoblauchzehen |
| 1 Stängel | Zitronengras | 6 Stängel | Thai-Basilikum |
| 1 EL | Sonnenblumenöl | 500 g | gemischtes Hackfleisch |
| 4 | Kaffir-Limettenblätter | 500 ml | Gemüsebrühe |
| 4 EL | Fischsauce | | Pfeffer |
| 200 g | Reisnudeln (ohne Einweichen) | | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 560 kcal, 28 g F, 30 g EW, 47 g KH

Zubereitung

1. Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln, Zitronengras waschen, die äußeren Blätter entfernen und das untere Ende abschneiden. Den Stängel fein schneiden. Das Basilikum waschen und trocken tupfen, von 3 Stängeln die Blätter abzupfen und hacken.
2. Das Öl im Wok oder in einer Pfanne erhitzen. Schalotten, Knoblauch und Zitronengras darin anbraten. Das Hackfleisch dazugeben und unter Rühren anbraten. Kaffir-Limettenblätter, die gehackten Basilikumblätter und die Brühe dazugeben. Alles mit 2 EL Fischsauce und Pfeffer würzen, aufkochen und zugedeckt bei kleiner Hitze 30 Min. köcheln lassen.
3. Die Reisnudeln nach Packungsanweisung 3-5 Min. kochen, abgießen und abtropfen lassen. Die Sauce mit der übrigen Fischsauce (2 EL) abschmecken. Die übrigen Basilikumblätter abzupfen. Nudeln und Sauce anrichten und mit Basilikum bestreut servieren.