

## Rezept

# Thai-Nudelsalat mit Hack

Ein Rezept von Thai-Nudelsalat mit Hack, am 29.09.2023

## Zutaten

<b>150 g</b> Glasnudeln	<b>2</b> Knoblauchzehen
<b>1 Stück</b> frischer Ingwer (2 cm)	<b>6</b> Kaffir-Limettenblätter
<b>4 EL</b> Öl	<b>500 g</b> gemischtes Hackfleisch
<b>1 TL</b> Sambal oelek	<b>1 TL</b> Tomatenmark
<b>4 EL</b> Sojasauce	<b>3 EL</b> Fischsauce
<b>1 Bund</b> Koriandergrün	<b>1</b> Mini-Salatgurke
<b>2</b> Tomaten	Saft von 1 Limette
Salz	Pfeffer

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 565 kcal

## Zubereitung

1. Die Glasnudeln für 1-2 Min. in kochend heißes Wasser geben, in ein Sieb gießen, abtropfen lassen und klein schneiden (das geht gut mit der Schere).
2. Knoblauch und Ingwer schälen und fein hacken. Limettenblätter waschen und in sehr feine Streifen schneiden, dabei die harten Blattrippen entfernen.
3. Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Darin das Hackfleisch bei mittlerer Hitze mit Knoblauch, Ingwer und Limettenblättern anbraten. Sambal oelek und Tomatenmark unterrühren und das Fleisch krümelig braten. 2 EL Sojasauce, 1 EL Fischsauce und 5 EL Wasser unterrühren, 1-2 Min. weiterbraten, dann vom Herd nehmen.
4. Koriander waschen, trockenschütteln, Blätter und Stängel fein hacken. Die Gurke waschen, längs halbieren und in Scheiben schneiden. Die Tomaten waschen und achteln, dabei die Stielansätze entfernen. Nudeln, Gurke, Koriander und lauwarm abgekühltes Hackfleisch mischen. Übrige Soja- und Fischsauce mit Limettensaft mischen und unterrühren. Den Salat bei Bedarf noch mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Mit den Tomatenachteln garniert servieren.