

Glasnudeln mit Hackfleisch und Frühlingszwiebeln

Zutaten

125 g Glasnudeln
250 g Hackfleisch
1 EL dunkle Sojasauce
1 EL Reiswein
1 EL Sesamöl
1 EL Erdnußöl
1 TL Sambal Oelek
1 EL feingehackter Ingwer
1 EL feingehackter Knoblauch
6 EL feingehackte Frühlingszwiebeln

für die Sauce:

2 EL dunkle Sojasauce
1/2 TL Salz
1 EL Zucker
1 EL Sesamöl
450 ml Hühnerbrühe

Zubereitung

Glasnudeln 15 min. in einer Schüssel mit warmem Wasser einweichen, abgießen und die Nudeln abtropfen lassen.

Hackfleisch mit Sojasauce, Reiswein, Sesamöl vermischen.

Den Wok erhitzen und Erdnußöl dazugeben. Hackfleisch unter ständigem Rühren darin ca. 2 min. braten. Ingwer, Sambal Oelek, Knoblauch und 4 EL Frühlingszwiebel zufügen und weitere 2 min. garen. Sauce zusammen mischen und mit den Glasnudeln zugeben und unter Rühren so lange weiterkochen bis fast die gesamte Flüssigkeit verdampft ist. Mit den restlichen Frühlingszwiebeln bestreuen und sofort servieren.

Das Rezept heißt im Original "Mayi Shang Shu" was wohl so viel heißt wie "Ameisen auf dem Baum". Ich habe es von einem Chinesen, der einen Kochkurs bei der ASG gegeben hat.