

Asiatische Hackfleischpfanne



Zutaten für 10 Portionen:

2	Weißkohl
2	große Möhren
1 dl	Öl
1.5kg	Hackfleisch vom Rind
100 g	Nudeln (Spirelli)
2 EL	Gewürzmischung, chinesische
1dl	Sojasauce
	etwas krause Petersilie
	Salz und Pfeffer

Gemüse putzen, waschen, Kohlstrunk entfernen, die Möhre schälen. Kohl in feine Streifen, Möhre erst in dünne Scheiben, dann in Streifen schneiden.

2 EL Öl erhitzen, Gemüse darin kurz anschwitzen, aber nicht bräunen. Mit Salz und Pfeffer würzen, aus der Pfanne nehmen.

Übriges Öl erhitzen. Nach und nach das Hackfleisch darin von beiden Seiten anbraten.

Mit Salz würzen, beiseite stellen.

Nudeln in kochendem Salzwasser bissfest kochen.

Abgießen, sofort mit dem Gemüse und Fleisch vermengen.

Mit der Gewürzmischung und Sojasauce abschmecken und kurz erhitzen.

Mit Petersilie garniert servieren.

Zubereitungszeit: 25 Minuten