

# MARLEY SPOON



## „Dan-Dan“-Hack vom Schwein

mit Weizennudeln und Gemüse



ca. 20min



2 personen

Unsere kulinarische Reise führt uns heute nach China, wo dieser Klassiker herkommt, in dem scharfe, süße und nussige Aromen perfekt zusammenfinden. Saftiges Schweinehackfleisch, leckere Weizennudeln und zarter Pak Choi sind die Hauptkomponenten. Übrigens: Der Name „Dan Dan“ kommt von den Tragegestangen, auf denen die Straßenverkäufer traditionell ihre Nudeltöpfe befestigt haben.

## Wat je van ons krijgt

- 250g noedels <sup>1</sup>
- 1 zakje sesamololie <sup>11</sup>
- 25ml sambal oelek
- 1 bosui
- 1 teen knoflook
- 1 zakje pindakaas <sup>5</sup>
- 25ml sojasaus <sup>1,6</sup>
- 250g varkensgehakt
- 1 paksoi
- 100ml gemberwoksaus <sup>1,6,11,12</sup>

## Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- 5ml plantaardige olie

## Kookgerei

- middelgrote kookpan met deksel
- kleine kookpan
- grote koekenpan
- maatbeker
- zeef of vergiet

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

### Allergenen

gluten (1), pinda's (5), soja (6), sesamzaad (11), zwaveldioxide en sulfieten (12). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

### Voedingswaarde per portie

calorieën 874kcal, vet 29.1g, koolhydraten 107.0g, eiwit 49.3g



### 1. Chiliöl voorbereiten

In een middelgrooten Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Nudeln** zum Kochen bringen. Das **Sesamöl** mit **1TL Sambal Oelek** verrühren und mit 1 Prise Salz würzen. Die **Lauchzwiebel** schräg in feine Ringe schneiden, den **weißen und grünen Teil** getrennt voneinander aufbewahren.



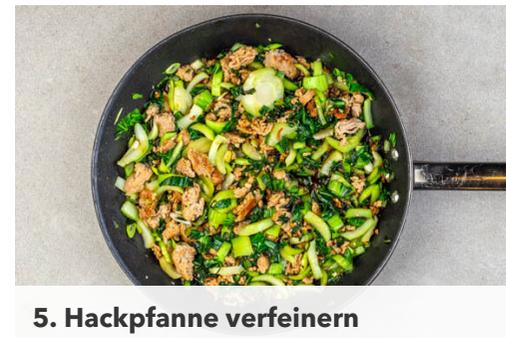
### 4. Nudeln kochen

Inzwischen die **Nudeln** in das kochende Wasser geben und in 3-5Min. bissfest kochen. In ein Sieb abgießen und kalt abschrecken, dann zurück in den Topf geben und abgedeckt warm halten.



### 2. Erdnussauce zubereiten

Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **½ des Knoblauchs** mit der **Erdnussbutter** und **1EL Sojasauce** in einem kleinen Topf verrühren. Bei mittlerer Hitze nach und nach insgesamt 125ml heißes Wasser zugeben und alles zu einer glatten **Sauce** verrühren.



### 5. Hackpfanne verfeinern

Den **restlichen Knoblauch** und den **weißen Teil der Lauchzwiebel** zu dem **Hackfleisch** und dem **Pak Choi** in die Pfanne geben. Dann mit der **Ingwer-Würzsauce** und 50ml Wasser ablöschen und alles noch ca. 5Min. sanft köcheln lassen. Mit der **restlichen Sojasauce** sowie Salz und Pfeffer abschmecken.



### 3. Hack und Gemüse braten

Das **Hackfleisch** in einer großen Pfanne mit 1TL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze 4-5Min. goldbraun anbraten. Den **Pak Choi** längs halbieren und quer in feine Streifen schneiden, in die Pfanne geben und 3-4Min. mitbraten.



### 6. Anrichten und servieren

Die **Erdnussauce** auf tiefe Teller oder Schalen verteilen, darauf die **Nudeln** und den **Hackfleisch-Pak-Choi-Mix** anrichten. Mit den **restlichen Lauchzwiebeln** garnieren, nach Geschmack mit dem **Chiliöl** beträufeln und servieren. Beim Essen alles mit Stäbchen oder einer Gabel vermengen.